

REVISTA DE

Mallorca



Diciembre 2018

Enero 2019

2,95€

Madres empresarias

Representan a una generación que coge las riendas del liderazgo social. Son cuatro madres, jóvenes y grandes empresarias que hablan sobre su día a día empresarial y familiar, cómo concilian, a qué renuncian...

El Puerto,
alma de la Ciudad

Sopar de Nadal
a 4 mans

Reunimos a los chefs
Santi Taura y
Pau Navarro

El año en cifras

Artículos de:

Camilo J. Cela Conde
Carlos Garrido
Eduardo Jordá
Andreu Palou
Felip Munar

Edición Navidad





**RIALTO
LIVING**

¡Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!

C/ SANT FELIU 3, PALMA DE MALLORCA, TEL 971 71 33 31. WWW.RIALTOLIVING.COM
VEN A VISITARNOS, TENEMOS ABIERTO DE LUNES A SÁBADO 10.00 – 20.00



PUERTO PORTALS CHRISTMAS MARKET

20/12/2018 - 06/01/2019

HORARIO DE 12H A 21H
VIERNES Y SÁBADOS DE 12H A 22H

**MÚSICA EN DIRECTO • TALLERES INFANTILES • PAPÁ NOEL • PISTA DE PATINAJE
PETIT CINEMA • EXPO PLAYMOBIL • ESPECTÁCULOS • TEATRO INFANTIL • CABALGATA DE REYES**

OPEN FROM 12AM TO 9PM
FRIDAYS AND SATURDAYS FROM 12AM TO 10PM

**LIVE MUSIC • KIDS WORKSHOPS • SANTA CLAUS • SKATING RINK • PETIT CINEMA
EXPO PLAYMOBIL • SHOWS • KIDS THEATER • THREE KINGS PARADE**

#puertoportals
#christmasmarket
#puertoportalsevents

**PUERTO
PORTALS**



www.puertoportals.com

ÍNDICE | INHALT | CONTENTS

8
Editorial

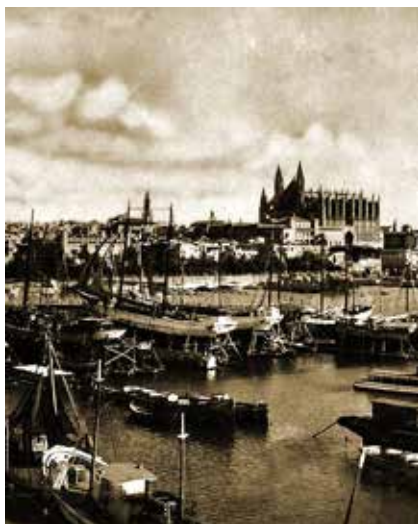
10
El año en cifras

14
Madres empresarias



28
Invierno en Mallorca,
por Camilo J. Cela
Conde

31
El Puerto, alma de la
Ciudad



40
Negocios con historia

42
Estilismo



50
Regalos mujer, hom-
bre, niños

57
Los centros de la
Navidad



62
Tradiciones navideñas
en Mallorca, por Felip
Munar

66
Chefs a cuatro
manos



74
Luces de Navidad

76
Belenes



78
Ideas para el árbol
de Navidad

80
La Cabalgata
de Reyes

82

Año Nuevo,
Sant Antoni,
Sant Sebastià

86

Fiesta y demonio, por
Carlos Garrido

89

Entrevista a Jens
Liebhauser



92

Recetas exquisitas



98

Vinos



102

Guía de restaurantes

106

Reprogramándonos
para una comida
saludable, por
Andreu Palou

110

Escapadas en
Baleares



113

19 viajes de B the
Travel Brand para
2019



120

Propuestas de arte



124

Libros

126

Cine

128

Teatro

130

Música, por Miguel
Vera

132

Agenda

143

Viaje de los Magos,
por Eduardo Jordá

ÍNDICE | INHALT | CONTENTS

Sí, es un castillo.

No te lo has imaginado.

Te presentamos nuestra nueva marca Fantasia Bahia Principe. Un nuevo concepto de hoteles tematizados donde descubrir la magia de volver a ser niño.

Ven a vernos a:

Fantasia Bahia Principe Punta Cana
Fantasia Bahia Principe Tenerife

*Fantasia Bahia Principe ******

Punta Cana

Bavaro - República Dominicana

*Fantasia Bahia Principe ******

Tenerife

Tenerife - España

*Fantasia Bahia Principe ******

Punta Cana

Playa Bávaro - República Dominicana



Déjate sorprender por este universo de fantasía en el Caribe



*Fantasia Bahia Principe ******

Tenerife

Tenerife - España



Este nuevo paraíso vacacional familiar en Costa San Miguel emocionará a niños y adultos por igual. Viviréis dentro del Jardín de las Hespérides y pasearéis alrededor del Drago Milenario, mientras múltiples sorpresas esperan ser descubiertas. Animación multimedia, espacios de ensueño, actividades inolvidables y decenas de servicios especiales para las vacaciones en familia perfectas.

Un hotel lleno de magia en la isla de la eterna primavera



LA REVISTA DE MALLORCA

STAFF

REVISTA DE MALLORCA, Edición de Navidad

DL PM1637-2018 - ISSN 2659-2541

Edita: MALLORCA GLOBAL CB

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@mallorcacaprize.com

Redactores y colaboradores / Redakteure

und Mitarbeiter / Editors and Freelancers:

Catalina Riera, Laura Perelló, Magdalena Mesquida, Carlos Garrido, Biel Amer, Camilo J. Cela Conde, Eduardo Jordá, Felip Munar, Andreu Palou/Miguel Vera.

Fotografía / Fotografie / Photography:

Josep Caparrós, Tolo Ramon, Guillem Bosch, Agència d'Estratègia Turística de les Illes Balears (AETIB), APB, Fotografías Antiguas de Mallorca (FAM)

Diseño y maquetación / Design und Layout: Germán Martínez.

Traducción / Übersetzung / Translations: Intèrpretes Boutique, Mia Linder y Bettina Hecke.

Impresión: Imprenta Bahía

Distribución / Verteilung / Distribution: Distribuidora Rotger.

Emails: contacto@mallorcaglobal.com criera@mallorcaglobal.com

lperello@mallorcaglobal.com

© REVISTA DE MALLORCA es una publicación independiente editada por Mallorca Global CB (www.mallorcaglobal.com). Los derechos sobre los contenidos de esta publicación (textos, gráficos, fotos, diseños, etc.) pertenecen a Mallorca Global CB. Está prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de este ejemplar, en cualquier tipo de soporte, sin la autorización escrita del editor.

Han sido los lectores y nunciando quienes nos han propuesto ampliar el campo informativo de la primeriza Revista de Navidad de Mallorca, nacida, como recordarán, en diciembre de 2017, con una oferta informativa novedosa, atractiva, diferente y loca.

De esta manera, haciendo caso a la audiencia, hemos recogido el testigo y, sin perder aquel espíritu de las fiestas de invierno en Mallorca, ampliamos nuestro campo de acción bautizando este número con la cabecera Revista de Mallorca, un título sencillo, claro, anclado en nuestra tierra y con intención de permanencia.

Revista de Mallorca tiene también su versión online a través del portal de Mallorca Global, taller de comunicación (www.mallorcaglobal.com), lo que nos permitirá ser más flexibles en la publicación de contenidos de interés para nuestros lectores y anunciantes, sin renunciar, eso sí, al ejemplar anual que tiene ahora en sus manos y que pretendemos ir mejorando y ampliando año tras año.

Uno de los reportajes más interesantes de estas páginas es Madres y Empresarias, elaborado durante la tertulia organizada por Mallorca Global ad hoc, a puerta cerrada, con cuatro empresarias, madres, jóvenes con las más altas responsabilidades en la gestión de sus compañías.

Sus intervenciones dibujan con claridad un nuevo estilo vital y profesional: el de quienes empiezan a llevar las riendas de las grandes empresas y cuyas sombras se proyectan con fuerza a nivel social, penetrando por derecho propio en los círculos de poder. No es exagerado afirmar que su visión 360° de la vida está llamada a cambiar el mundo.

La información sobre El puerto, alma de la ciudad nos regala una re-visión de lo que

tuvimos y ya no tenemos.

Este reportaje cobra máximo interés en un momento en que se barajan diversos proyectos portuarios en busca de una identidad que devuelva el espacio público del litoral al ciudadano..., o al menos lo acerque.

A través de fotografías con alma -cedidas por el portal Fotos Antiguas de Mallorca (FAM) y por la Autoridad Portuaria de Baleares- y la prosa de Carlos Garrido, revivimos unos tiempos lejanos que solo habitan en la memoria y en los anaqueles de lo virtual.

Además de otros contenidos, recomendable también es lo que aporta a la innovación gastronómica el dueto formado para la ocasión, a propuesta de Mallorca Global, por dos de los chefs más relevantes del firmamento culinario insular: Santi Taura y Pau Navarro. Dentro encontrarán un amplio reportaje sobre su Sopar de Nadal a Quatre Mans, iniciativa que se presentó en los restaurantes de ambos cocineros (Dins y Clandestí) y que evocaba los aromas, texturas y sabores de la tierra madre insular.

Por si no ha quedado claro todavía, Revista de Mallorca es una revista para leer, no solo para hojear. De ello deja constancia, además de los reportajes citados, un elenco de firmas escogidas de alta calidad intelectual, como Camilo J. Cela Conde, Eduardo Jordá, Carlos Garrido, Andreu Palou -referente internacional en nutrición-, el filólogo y costumbrista Felip Munar o el crítico de arte Biel Amer.

Solo queda desear que disfruten de la lectura. Muchas gracias y felices fiestas.

Following the proposal of readers and advertisers to expand the field of information covered by the first Mallorcan Christmas Magazine Revista de Navidad, born, as you will recall, in December 2017, offering a new, exciting, different and yet local supply of information.

Thus, listening to our audience, we have taken action and without losing the spirit of the winter festivities in Mallorca, we expanded our field of action by christening this issue with the headline Revista de Mallorca. A simple and clear heading, rooted in our land, and with the will of permanence.

Revista de Mallorca also has its online version through the Mallorca Global web portal, communication workshop (www.mallorcaglobal.com), which will allow us to be more flexible in the publication of contents of interest for our readers and advertisers, without having to renounce to the annual published edition that is now in your hands, and which we intend to improve and expand year after year.

One of the most interesting articles of these pages is Mothers and Businesswomen, prepared during the gathering organized by Mallorca Global ad hoc, behind closed doors, with four businesswomen, mothers as well as young entrepreneurs holding high management positions in their companies.

Their participation clearly draws a new vital and professional style: that of those who begin to be in the driver's seat of large companies and whose shadows project themselves strongly on a social level, penetrating by their own right into the circles of power. It is not an exaggeration to say that their 360° vision of life is called to change the world.

The information about El Puerto, soul of the city gives us a review of what we had and we have lost. This story is particularly interesting at a time when several projects for the ports are being considered in search of an identity that returns the coastal public space to the citizen ... or at least brings it closer.

Through photographs with soul -designed by the web portal Fotos Antiguas de Mallorca (FAM) and by the Port Authority of the Balearic Islands- threaded with the prose of Carlos Garrido, we have come to relive some distant times that are only present in our memories or perhaps in our virtual shelves.

In addition to other contents, we highly

recommend the contributions to creative gastronomy made by the duet, formed for the occasion and proposed by Mallorca Global, by two of the most important chefs of the local culinary universe: Santi Taura and Pau Navarro. Inside you will find an extensive report about their Sopar de Nadal a Quatre Mans, a proposal that was presented in the restaurants of both chefs (Dins and Clandestí) that evoked the aromas, textures and flavors of the island mother earth.

Revista de Mallorca is a magazine to delve into, not just to browse. Evidence of this are not only the above mentioned stories, but an additional extensive list of articles written by the hands of selected high quality intellectuals such as Camilo J. Cela Conde, Eduardo Jordá, Carlos Garrido, Andreu Palou - international nutritionist of reference-, the philologist and traditionalist Felip Munar, or the famous art critic Biel Amer.

So, to wrap up, may you enjoy the reading! Thank you very much and happy holidays!

Es waren unsere Leser und Werbekunden, die uns vorgeschlagen haben, die Ausrichtung der ersten Revista de Navidad Mallorcas, die, wie Sie sich erinnern werden, im Dezember 2017 das Licht der Welt erblickte, durch ein neuartiges, attraktives, abwechslungsreiches und lokales Informationsangebot zu erweitern. Nur zu gern sind wir diesem Wunsch nachgekommen und haben dem Publikum Gehör geschenkt, allerdings nicht ohne den Geist der Weihnachtszeit auf Mallorca aus den Augen zu verlieren... Demgemäß haben wir diese Ausgabe Revista de Mallorca getauft, ein einfacher, klarer, in unserer Herkunft und Heimat verankerter Titel - all das natürlich mit der festen Absicht, zu bleiben.

Die Revista de Mallorca gibt es auch als Online-Version (über das Portal Mallorca Global, taller de comunicació www.mallorcaglobal.com), mit dem wir die Veröffentlichung von Inhalten, die für unsere Leser und Werbetreibenden von Interesse sind, flexibler gestalten werden können, doch wollen wir dabei keinesfalls auf die alljährliche Printausgabe verzichten - ja, genau, die Printausgabe, die Sie gerade in Ihren Händen halten, und die wir Jahr für Jahr verbessern und erweitern möchten.

Einer der interessantesten Artikel auf den folgenden Seiten ist Madres y Empresarias - verfasst während eines von Mallorca Global ad hoc organisierten, zwanglosen Treffens mit vier jungen Frauen - einerseits Unternehmerinnen,

die eine äußerst große Verantwortung bei der Führung ihrer Unternehmen tragen, auf der anderen Seite liebevolle Mütter. Ihr Engagement zeigt eindeutig den neuen, lebendigen und professionellen Stil derjenigen, die anfangen, die Ruder großer Unternehmen zu übernehmen, auf gesellschaftlicher Ebene große Schatten vorauswerfen und ganz selbstverständlich in die herrschenden Kreise eindringen. Und die Feststellung, dass ihre 360° - globale Vision vom Leben ganz klar dazu berufen ist, die Welt zu verändern, ist sicherlich nicht übertrieben.

Die Zeilen von Carlos Garrido - El Puerto, die Seele der Stadt - vermitteln uns eine Vorstellung dessen, was wir hatten und nun nicht mehr haben; gerade zu einem Zeitpunkt, an dem von den zuständigen Behörden auf der Suche nach einer Identität, die den Bürgern den öffentlichen Raum der Küstenlinie zurückgibt (oder ihn ihnen zumindest wieder näherbringt...) die Karten für eine innovative Neugestaltung des Hafengebietes neu gemischt werden. Durch die Fotografien von alma, die uns vom Portal Fotos Antiguas de Mallorca (FAM) und von der Hafenbehörde der Balearen zur Verfügung gestellt wurden, und die Prosa von Carlos Garrido lassen wir vergangene Zeiten, die nur noch in der Erinnerung oder imaginären Schreibtischchubladen der virtuellen Welt schlummern, wieder aufleben.

Darüber hinaus sehr empfehlenswert der Artikel über das - extra zu diesem Anlass und auf Anregung von Mallorca Global entstandene - Duett der Küchenchefs Santi Taura und Pau Navarro, zwei der brilliantesten Sterne am kulinarischen Firmament Mallorcas und ihren Beitrag zur gastronomischen Innovation: Regen Sie Ihren Appetit bei einem ausführlichen Bericht über ihr Sopar de Nadal a Quatre Mans an, eine Initiative, die in den Restaurants der beiden Köche (Dins und Clandestí) vorgestellt wurde und die die Aromen, Texturen und den Geschmack unserer Heimat - la tierra madre insular - perfekt in Szene setzt.

Und ja, die Revista de Mallorca ist eine Zeitschrift zum Lesen, nicht nur zum Blättern. Davon zeugt neben den oben genannten Artikeln auch ein Ensemble ausgewählter Autoren und Persönlichkeiten von hoher intellektueller Qualität, wie Camilo J. Cela Conde, Eduardo Jordá, Carlos Garrido, Andreu Palou (ein auf internationaler Ebene bekannter Ernährungswissenschaftler), der Philologe und Spezialist für Brauchtum Felip Munar oder der Kunstkritiker Biel Amer.

So bleibt uns also nur noch, Ihnen viel Spaß beim Lesen zu wünschen - Vielen Dank, eine wundervolle Weihnachtszeit und zauberhafte Feiertage.

AÑO CIFRAS

SON SANT JOAN PASAJEROS DE SU RECORD ESTE AÑO PULVERIZARÁ

En octubre ya se habían alcanzado los 27.093.963 viajeros en las instalaciones aeroportuarias cuando en todo 2017 el número de pasajeros que transitaron por él fue de 27,9 millones.

By October, the Airport facilities had already reached the 27,093,963 passengers, whilst in 2017, the number of passengers that circulated through it was of 27.9 million.

Im Oktober wurde die Zahl von 27.093.963 Passagieren auf dem Flughafen erreicht. Im gesamten Jahr 2017 wurden lediglich 27,9 Millionen Reisende gezählt.

En lo que va de año, de enero a octubre, se matricularon en Baleares un total de 29.739 coches. Julio y agosto fueron los meses de mayor número de ventas.

So far this year, from January to October, a total of 29,739 cars were registered in the Balearic Islands. July and August were the top selling months.

Im laufenden Jahr wurden auf den Balearen von Januar bis Oktober insgesamt 29.739 neu zugelassen. Juli und August waren die verkaufstärksten Monate.

LA MATRICULACIÓN DE VEHÍCULOS SIGUE IMPRABLE CON UN AUMENTO DEL 3,46%

LA VIDA EN BALEARES ES UN 1,9% MÁS CARA QUE HACE UN AÑO

El incremento del precio de los combustibles ha dado este año, un 'acelerón al IPC. En lo que va de año, el IPC ha aumentado en las islas un 1,3% y un 1,9% desde octubre de 2017.

This year's increase in the price of fuel has boosted the CPI inflation. So far this year, CPI has increased on the islands by 1.3% and 1.9% since October.

Die Verteuerung der Benzinpreise verursachte dieses Jahr einen deutlichen Anstieg des Verbraucherpreisindex VPI. Im laufenden Jahr stieg er auf den Inseln um 1,3%, bzw. 1,9% im Vergleich zum Oktober 2017.

AEMET admite que lluvias como la del 9 de octubre en Sant Llorenç sólo se producen "una vez cada mil años". En el Llevant mallorquín se registraron 220 litros por metro cuadrado en pocas horas.

AEMET admits that rains like the one on the 9th of October in Sant Llorenç, only occurs "once every thousand years". In the Majorcan Llevant, 220lt per square meter were registered in just a few hours.

Der spanische Wetterdienst AEMET erklärt, dass Regenfälle wie die des 09. Oktobers nur einmal „alle 1000 Jahre“ vorkommen. Im mallorquinischen Llevant, also im Osten der Insel, wurden in wenigen Stunden Niederschläge von 220 Liter pro Quadratmeter gemessen.

LA PEOR TORMENTA "EN MIL AÑOS" DEJA 13 VÍCTIMAS MORTALES EN SANT LLORENÇ

EL CAPITAL DE VIVIENDAS EN LA COMPRA EXTRANJERO "MANDA"

Según datos del Consejo General del Notariado, Baleares está entre las 4 autonomías donde la compraventa de viviendas tiene más peso sobre el total. 3.713 operaciones en Baleares hasta junio.

According to the data from the General Council of Notaries, the Balearic Island are amongst the 4 autonomous regions where house trading has more weight on the total. There have been 3,713 operations in the Balearic Islands from January to June.

Nach Daten des Notarverbandes gehören die Balearen zu den vier Autonomen Regionen in denen der Kauf und Verkauf von Wohnungen den höchsten Einfluss auf das Gesamtvolumen aufweist. Bis Juni fanden 3713 Transaktionen statt.

De enero a octubre de este año, la demanda de energía eléctrica ha sido en las islas de 5.236.507 megawattios/hora, un 1,48% más que en el mismo periodo del año anterior. El consumo fue inferior al de 2017 en enero, mayo, junio y agosto.

This year, from January to October, the demand for the electric power has been of 5,236,507 megawatts/hour in the islands, 1.48% more than the previous year on the same period. The consumption was lower than 2017 in January, May, June and August.

Von Januar bis Oktober diesen Jahres lag die Nachfrage nach elektrischer Energie auf den Inseln bei 5.236.507 Megawatt pro Stunde. Dies entspricht einer Steigerung um 1,48% im Vergleich zum gleichen Zeitraum des Vorjahres. In den Monaten Januar, Mai, Juni und August war der Konsum geringer als 2017.

LA DEMANDA ELÉCTRICA SUBE EN BALEARES UN 1,48%

EL TRÁFICO DE CRUCEROS SIGUE SUBIENDO

El número de cruceros en tránsito en los puertos de las islas aumentó sólo en julio un 22,7 por ciento. Palma lidera el tirón del producto con 210 cruceros en los 7 primeros meses del año.

The number of Cruises in transit in the ports of the islands increased, in July alone, by 22.7%. Palma leads the advantage of the product with 210 cruises in the first 7 months of the year.

Die Zahl der Kreuzfahrtschiffe, die in einem der Häfen der Inseln anlegten, wuchs nur im Juli um 22,7%. Palma führt mit 210 Kreuzfahrtschiffen in den ersten sieben Monaten des Jahres die Liste an.

Los datos acumulados hasta septiembre reflejan una caída del número de visitantes a Balears del 0,5% frente al incremento del 1,6% del gasto medio por turista recibido.

The data accumulated up to September, reflects a downfall of 0.5% in the number of visitors to the Balearic Island, as opposed to the 1.6% increase in the average spent per tourist received.

Die bis September aufgelaufenen Daten zeigen einen Rückgang der Besucherzahlen auf den Balearen um 0,5%, die durchschnittlichen Ausgaben pro Besucher stiegen hingegen um 1,6%.

MENOS TURISTAS CON MAYOR CAPACIDAD DE GASTO EN 2018

LAS AEROLÍNEAS OFERTAN UN 26,2% MÁS DE ASIENTOS PARA EL INVIERNO EN MALLORCA

En total, las compañías aéreas han programado para esta temporada de invierno 7,3 millones de asientos en el Aeropuerto de Son San Joan con 16 nuevas rutas y 45.000 operaciones.

In total, the airlines have scheduled for this Winter season 7.3 million tickets at Son San Joan Airport with 16 new routes and 45,000 operations.

Insgesamt haben die Fluggesellschaften für diese Wintersaison 7,3 Millionen Plätze am Palmer Flughafen Son San Joan mit 16 neuen Strecken und 45.000 Flügen geplant.

LOS EMPRESARIOS

DE BALEARES
MUESTRAN
PESIMISMO
ANTE LAS
EXPECTATIVAS
PESIMISTAS

La confianza empresarial en Baleares ha caído un 4,7% en el cuarto trimestre de este año y es el mayor descenso de la confianza de los empresarios en el conjunto de comunidades autónomas.

Business confidence in the Balearic Islands has dropped by 4.7% in the fourth quarter of this year and is the greatest decrease in confidence of employers in the the autonomous communities.

Das Vertrauen der Unternehmer auf den Balearen ist im vierten Quartal dieses Jahres um 4,7% gesunken und damit sind die Balearen die Autonome Region mit dem Vertrauensverlust der Unternehmer

Casi 84 de cada 100 ciudadanos de las islas confiesan que no son capaces de estar más de una hora sin utilizar su teléfono móvil. Baleares es la segunda comunidad con el porcentaje más alto de adictos a la telefonía.

Nearly 84 out of 100 citizens of the islands confess that they're not able to spend more than one hour without using their mobile phones. The Balearic islands is the second community with highest percentage of phone addicts.

Fast 84 von 100 Einwohnern der Insel räumen ein, nicht in der Lage zu sein, länger als eine Stunde ohne ihr Smartphone auszukommen. Die Balearen sind damit die Region Spaniens mit dem zweithöchsten Anteil an Handysüchtigen.

LA ADICCIÓN
AL MÓVIL
YA ALCANZA
AL 83,7%
DE LOS BALEARES

EL PRECIO MEDIO

DE LA
VIVIENDA
SIGUE DESBOCADO
Y YA ES UN
11,78% MÁS ALTO

El precio medio de la vivienda en Baleares ya alcanza los 2.604 euros por metro cuadrado según el portal Pisos.com. Es la segunda comunidad más cara de España por detrás de Euskadi.

The housing average price in the Balearic Islands already reaches the 2,604 euros per square meter, according to the website Pisos.com. It's the second most expensive community in Spain, just behind Euskadi.

Der durchschnittliche Preis einer Wohnung auf den Balearen liegt laut dem Portal Pisos.com schon bei 2.604 Euro pro Quadratmeter. Damit sind die Balearen die zweitteuerste Region Spaniens nach dem Baskenland.

El sistema educativo balear soporta este año 2.444 alumnos matriculados más que el anterior gracias a una plantilla con 352 docentes más que el curso pasado.

The Balearic educational system supports 2,444 students enrolled more than the previous year, due to a staff with 352 teachers more than last year.

Das balearische Schulsystem verkraftete dieses Jahr 2.444 eingeschriebene Schüler mehr als im Vorjahr dank 352 zusätzlicher Lehrkräfte.

HISTÓRICO CURSO
ESCOLAR,
CON 168.000
ALUMNOS
Y MÁS DE
15.000 DOCENTES

DE
EMPRESAS
TURÍSTICAS
SUBE HASTA
EL 18,7% DEL
TOTAL

EL NÚMERO

La Conselleria de Medio Ambiente certifica este año la presencia de 2.670 ejemplares invernantes de 38 especies distintas. Son cifras que nunca había alcanzado esta área especialmente protegida de Mallorca.

This year, they have already reached 18.154, 3.63% more than those registered in 2017. Within 10 years, the number of tourism companies, has grown by 1,362 firms in the Balearic islands.

In diesem Jahr haben sie bereits 18.154 erreicht, 3,63% mehr als 2017. In 10 Jahren ist die Zahl der Tourismusunternehmen auf den Balearen um 1.362 Unternehmen gewachsen.

...
**DESTINO
NAVIDAD**

...
**+60 MARCAS
30% - 70% DTO
TODO EL AÑO**



MALLORCA
FASHION OUTLET

FESTIVAL PARK

M madres, E empresarias, L líderes...

José E. Iglesias / Catalina Riera. Palma
Fotos: Josep Caparrós

Son madres y grandes empresarias. Líderes. Mujeres jóvenes muy formadas que defienden en el día a día altas facturaciones de sus compañías, amplias plantillas de trabajadores y, además, concilian sus tiempos con sus parejas e hijos. Algunas están internacionalizadas, lo que da otra dimensión a su situación.

Mallorca Global ha reunido a cuatro dirigentes de empresas familiares de diferentes tamaños y sectores, en una tertulia a puerta cerrada en el hotel Es Princep de Palma, para hablar de su vida diaria, de cómo compaginan su privacidad y sus obligaciones empresariales, de su opinión sobre el cada vez más manifiesto liderazgo de la mujer en la sociedad actual.

They are mothers and great entrepreneurs. Leaders. Young, highly-educated women in charge of the large invoices created by their companies as well as numerous employees at the same time as they try to balance their work with family life. Some of them are internationalised, which adds another dimension to the situation.

Mallorca Global invited four leaders of different-size family businesses, in different sectors, to a gathering behind closed doors at the hotel Es Princep in Palma. Here they talk about their daily life, how they combine their private life with their business obligations, and their opinion on the increasingly manifest female leadership in today's society.

Sie sind Mütter und erfolgreiche Unternehmerinnen. Chefinnen. Junge, exzellent ausgebildete Frauen, die in ihrem Alltag enorme Umsätze mit ihren Unternehmen erwirtschaften, einen großen Mitarbeiterstab führen und, zu allem Überfluss, auch noch ihre knapp bemessene Zeit mit Partnern und Kindern vereinbaren. Einige von ihnen agieren auf internationaler Ebene, was dem Ganzen noch einmal eine ganz andere Dimension verleiht.

Mallorca Global hat vier Geschäftsführerinnen von Familienunternehmen verschiedener Größe und Sektoren zu einem Gespräch ins Hotel Es Princep nach Palma eingeladen, um in persönlichem Rahmen über ihren Alltag, die Schwierigkeiten bei der Vereinbarkeit von beruflichen Verpflichtungen und Privatleben und über die vermehrte Präsenz von Frauen in Führungspositionen in der heutigen Gesellschaften zu sprechen.



De izquierda a derecha: Antonia Femenías, CEO de Almacenes Femenías; Carmen Sampol, CEO de Grupo Sampol; Joana Maria Canals, CEO de Angel 24, y Encarna Piñero, CEO de Grupo Piñero.

¿Cómo se definirían ustedes: madres y empresarias o al revés?

Carmen Sampol (CS): Esa es una pregunta machista. No hay derecho a que nos hagan elegir a nosotras si somos más madres o más empresarias. Somos las dos cosas a la vez y cada una tiene sus responsabilidades como madre, como amiga, como hija...

Joana M. Canals (JMC): Para nosotras, que somos de empresa familiar, hay una diferencia porque, aunque no fuéramos madres, no descansas nunca, nunca te abstraes de la empresa familiar. Es algo que te corre por las venas. Ambos aspectos son indisolubles.

Antonia Femenías (AF): En mi casa siempre el tema era la empresa. Se comía y se desayunaba con la empresa. Y de alguna manera adquirimos una forma de vida que también creo que se transmite a nuestros hijos.

Encarna Piñero (EP): Es un poco esa responsabilidad que tienes en las dos vertientes, como madre de una familia empresaria, porque al final tus hijos se supone que van a ser los futuros empresarios, y luego la responsabilidad directa que tienes de cuidar a las familias que trabajan en la empresa.

¿Deben renunciar a muchas cosas?

JMC: Yo creo que sí renuncias. Puedes ser empresaria de éxito y ser muy buena madre también. Renunciar no significa que tu papel o calidad de madre sea peor. Lo que sí es muy importante es que el tiempo que tienes con los hijos sea de excelente calidad. El tiempo que estás con ellos el móvil no tiene que estar presente, nada tiene que estar presente más que tú con tus hijos y ellos contigo. Pero sí muchas veces he sentido que debo renunciar a cosas.

EP: Yo creo que renunciamos y nos sacrificamos mucho por mantener ese legado en la empresa familiar. Lo que pasa es que siempre se queda ese cargo de conciencia de si estás dedicando todo el tiempo que deberías a los niños. Sí que es verdad que dejas de hacer algunas cosas que otras madres hacen, pero tampoco me veo dedicada a mis hijos 100%, creo que tampoco me llenaría. Intento no perderme los momentos clave de los niños. Mi padre nunca venía a las funciones del colegio, siempre venía mi madre. Parece que los niños no son conscientes de eso, pero se dan cuenta, y siempre intento plantearme los viajes para no faltar a estos eventos.

CS: La calidad del tiempo es fundamental. La calidad es la base para sentirte bien y para conciliar. Yo creo que siempre renunciamos a cosas en todas nuestras facetas porque al final no podemos hacerlo todo. Nos pasamos la vida renunciando a cosas. Yo siempre he desayunado, comido y cenado con ellos. Estos momentos son para mí muy importantes porque me cuentan cosas. No hay televisión, no hay móvil, no hay nada... Yo no tengo remordimiento, creo que he hecho todo lo que he podido y estoy satisfecha.

AF: Yo sí que he tenido que renunciar a cosas, pero la calidad, el trato con los hijos es importantísimo. Cuando mi hija era pequeña sí que tenía esos remordimientos; a día de hoy, creo que

el tiempo que estuve con ella lo aproveché al máximo. Me sentía empresaria y me sentía madre. Cenar juntas, desayunar... y a la larga ha dado resultado. También mucha gente me ha criticado por no estar más tiempo con mi hija.



Tendrán conflictos de conciliación, ¿cómo los solventan?

AF: Cuando desde Lluçmajor me vine a vivir a Palma, que dejamos a los abuelos, lo recuerdo como el peor momento de mi vida, porque tenía que estar pendiente de mi hija, no tenía a nadie que me echara una mano. Tuve que recurrir a una chica, con estudios, para que la recogiera en el colegio, y fue un éxito. Yo no tenía afinidad con la gente del colegio, porque no era de esas madres que iban a tomar café. Después llegaba a las 18:00 horas y ya teníamos un momento para nosotras. Se creó un hábito de estudio que perduró. Mi hija está independizada y tenemos una gran relación. Trabajé para que mi hija estuviera bien y lo he conseguido.

JMC: En nuestro caso es clave el soporte que tengas en casa con tus hijos porque es evidente que lo necesitamos. Yo he tenido muchísima suerte, tengo la misma persona en casa desde hace 20 años, Teresa. Es como mi madre ya. Tengo dos hijos que estudian la carrera fuera y en casa tengo a una hija de 15 años. Ella ha sido vital para que mis hijos tengan ese equilibrio, porque es verdad que esta vida es caótica en cuanto a horarios y yo no podía arrastrar a mis hijos a ese caos. Para mí esto ha sido el gran éxito que yo he tenido.

EP: Yo, en los primeros años de mis hijos, tenía dos chicas internas y me dieron vida, no solo por el tema de cuidarlos -siempre pensamos el tiempo de conciliación con los hijos- sino también hacia los amigos, el tiempo para ti, que es algo a lo que no se puede renunciar. Mi gran momento de crisis fue cuando estas personas volvieron a su país después de 10 años, fue muy difícil porque no me dejaba estar tranquila ni centrarme en mi vida profesional porque no tenía cubierta la vida personal. Entonces nos planteamos tener a una asistente personal para los temas de casa y un chófer profesional porque vivimos a las afueras de Palma. Eso me da equilibrio,

me ha quitado estrés y me ha dado facilidad para conciliar. Me aporta paz y armonía.

CS: La ayuda externa es fundamental. Mi madre fue muy importante. Cuando empezaron los niños en el cole, tuve mucha suerte porque enganché a una señora de confianza. Era como una abuela. También tuve a una chica argentina súper dulce, con la que todavía tenemos relación. Mi marido también ha estado siempre ahí. Intentábamos no coincidir con los viajes y siempre se quedaban las chicas, mi marido o yo. Tengo dos hijos que se llevan 18 meses.

¿Han traspasado el techo de cristal, notan trato diferente de sus interlocutores hacia ustedes?

AF: No. Con algunos colaboradores..., tal vez un poco sorprendidos, pero en general yo no he notado nada diferente. Siempre hay muchos hombres en los eventos.

JMC: Yo tampoco. Son casos aislados que no merecen mención. A veces voy a reuniones y soy la única mujer. En la empresa familiar, las segundas generaciones vamos siendo mujeres, pero si nos vamos a la primera generación todos son hombres.

CS: Algún caso puntual sí. Yo voy a cosas en las que hay muchos hombres.

EP: En casa la segunda generación somos todas mujeres y la verdad es que quizás ha sido costumbre de toda la vida estar rodeada de hombres, pero me siento cómoda. Sí que a veces te das cuenta de que el tema de la discriminación de género es algo que la mujer misma tiene que superar, que es la mujer la que se pone su propia barrera. Yo nunca he tenido ningún problema, pero sí que de vez en cuando ves esas caras de sorpresa de algún hombre que dice "hombre, eres mujer ¿y cómo lo haces con tus hijos?" pero es una minoría.

A nivel de organizaciones, la conciliación ha sido un tema crítico. Las reducciones de jornada, de bajas por maternidad y paternidad están en proceso de integración. En según qué tipo de trabajo cuesta. En la empresa tenemos gente en puestos muy importantes que son mujeres y algunas tienen reducciones de jornada o horarios diferentes y rinden exactamente igual, incluso son más eficientes porque con menos tiempo rindes más. Una mujer cuando está comprometida lo da todo.

CS: El techo de cristal existe para las mujeres y nos lo ponemos nosotras mismas. Siempre me ha interesado dirigir la empresa y no he tenido problemas. En Palma somos muchas mujeres, pero cuando voy a Madrid a lo mejor somos 3 o 4 chicas. ¿Que poco a poco habrá más mujeres?, supongo que sí. Es importante que en las empresas haya mujeres. Pero hay muchas cosas que las mujeres no quieren hacer. En total somos un 14% de mujeres en la empresa, aunque en las obras no pasan del 1%. La mujer debe tener las mismas oportunidades..., aunque en la obra hay mucho machismo todavía.

AM: En las tiendas casi todo son mujeres y en los patios de carga casi todo son hombres. Las empresas ahora, con las mujeres, se han humanizado mucho más. Somos más conscientes de las necesidades que tienen las mujeres de nuestro entorno.



ENCARNA PIÑERO

CEO de Grupo Piñero. Facturación anual: 843 millones de euros. Empleados: 11.755 de media anual. Cuatro hijos

ENCARNA PIÑERO

CEO of Grupo Piñero. Annual turnover: 843 million Employees: annual average 11,755. Four sons

ENCARNA PIÑERO

Geschäftsführerin Grupo Piñero. Jahresumsatz: 843 Mio. Euro. Mitarbeiter: 11.755 im Jahresdurchschnitt. Vier Söhne.

En el trabajo intento que la gente pueda conciliar la maternidad, la vida en pareja, que pueda cogerse unos días porque necesita hacer un viaje..., y eso sí que se agradece. Yo creo que hoy en día si las empresas familiares dan un salto cualitativo hacia la gente que trabaja con nosotros, la situación cambiará. Con las mujeres está cambiando.

JMC: En casos de alta dirección es verdad que la mayoría son hombres, pero también hay mujeres que no quieren hacer la apuesta que nosotras hemos hecho. Todas tenemos amigas y tienen un horario que no es el mío. Podrían haberlo hecho, pero llegó el momento de la maternidad y escogieron.

¿Puede cambiar la mala fama que tiene ahora el gran empresario en determinados ámbitos con la gestión de la mujer?

AF: Eso viene de atrás, de cómo actuaban nuestros padres. Mi padre actúa totalmente al contrario de como lo hago yo. Por eso se creaba esa mala fama, porque ellos su forma era de cumplir el horario, estar presente... y todo esto no ayudaba. Yo desde que dirijo la empresa lo cambié totalmente, intenté que todo el mundo estuviera bien, con mucha formación. Y los propios trabajadores tienen que tener conciencia de que la empresa evoluciona y que lo hay que hacer es integrar la dirección con los trabajadores y todos juntos empujar para crecer.

CS: En España los grandes empresarios no están muy bien vistos. Lo que sí sé es que cuantas más mujeres hay, todo va mejor. Si hay más mujer en todos los hábitos habrá una mejor sociedad. El tema de la conciliación sería fabuloso hacerlo al 100%. Hay que ser productivos y no es tan fácil. Las tecnologías ayudan mucho. La digitalización es fundamental.

EP: Lo de la mala fama es una visión muy demagógica. Igual fueron profesionales autónomos que empezaron con una idea y luego se ha convertido en un éxito. Claro, las organizaciones eran mucho más controladas por los fundadores, más verticales. Y las mujeres se encargaban de cuidar a los hijos. Ahora mismo, las organizaciones son mucho más democráticas y somos nosotras las que lo hemos hecho así, se pone en valor a las personas.

También juega un papel muy importante la responsabilidad social de las compañías con los empleados. Eso al final ayuda a equilibrar esa balanza entre empresario y trabajadores.

JMC: No debemos olvidar que incorporamos nuevas generaciones al mundo laboral y lo que motiva a los milenials no es lo que nos motivaba a nosotras. En un año tendremos a la generación Z y todavía no sabemos su comportamiento, porque les motivan cosas totalmente diferentes. Por ejemplo, a los milenials les motiva mucho conciliar su tiempo laboral con el personal, y no nos ha quedado más remedio que adaptarnos. A veces digo: "implantamos medidas suecas, pero no tenemos trabajadores suecos, tenemos trabajadores con mentalidad española, porque los suecos concilian, pero desde el momento que lleguen se sientan y no se mueven". Engranar esto es difícil, requiere un cambio de cultura.

¿Cuál es el papel de sus parejas?

CS: Tienen que ser hombres con mucha personalidad. Yo creo que es muy importante el rol que ha jugado el Gobierno, con ministras..., si no son hombres con personalidad, en un mundo machista, lo pasan mal. Es un tema de seguridad. Cada uno tiene su papel, su rol.

EP: Tienen que tener mucha personalidad y es muy importante que entienda y respete tu papel, además de ayudar a armonizar y que te den equilibrio.

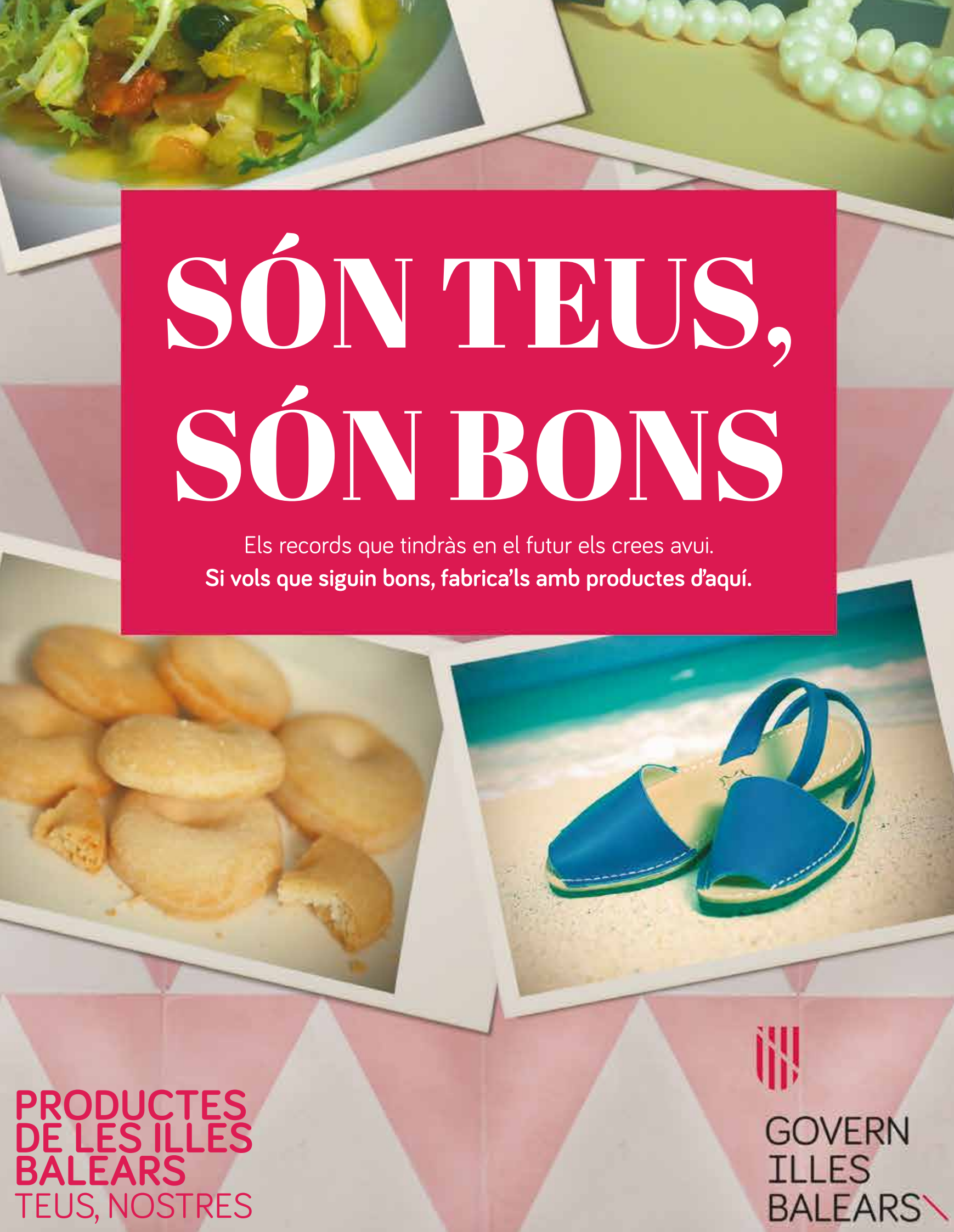
JMC: Me gusta el aprendizaje que tienen nuestros hijos sobre nosotras, pienso que para ellos es un gran valor, porque lleguen



CARMEN SAMPOL	CARMEN SAMPOL	CARMEN SAMPOL
CEO Grupo Sampol. Facturación anual: 150 millones.	CEO of Grupo Sampol. Annual turnover: 150 million.	Geschäftsführerin Grupo Sampol. Jahresumsatz: 150 Mio. Euro.
Empleados: más de 1.500, con 250 ingenieros de todas las especialidades. Dos hijos	Employees: more than 1,500 with 250 engineers of all disciplines. Two sons.	Mitarbeiter: über 1.500, 250 davon Ingenieure aller Fachrichtungen. Zwei Söhne.

a la posición que lleguen ya lo van a vivir diferente a nosotras.

AF: En algunos momentos sí que los hombres lo pasan mal, y si no están muy seguros de ellos mismos, la relación puede ser un fracaso. Hay hombres que no llevan bien este tema.



SÓN TEUS, SÓN BONS

Els records que tindràs en el futur els crees avui.
Si vols que siguin bons, fabrica'ls amb productes d'aquí.

PRODUCTES
DE LES ILLES
BALEARS
TEUS, NOSTRES



GOVERN
ILLES
BALEARS

Mothers, businesswomen, leaders...

How would you define yourselves: mothers and businesswomen, or the other way round?

Carmen Sampol: That's a very chauvinist question. There is no law that says we have to choose being more mothers, or more businesswomen. We are both things at the same time, and we all have responsibilities as a mother, as a friend, as a daughter...

Joana M. Canals: To us, running family businesses, there is a difference. Because even if we wouldn't have been mothers, we never rest, we can never switch off from family business. It's something that runs through your veins. Both aspects are entangled.

Antonia Femenías: At home there was always talk about the business. The company was present at dinner as well as at breakfast. Somehow we acquire a lifestyle I think we pass on to our own children as well.

Encarna Piñero: You end up with a kind of double responsibility when you're a mother in a business family, because in the end your children assume they'll be the future entrepreneurs, and then there's the direct responsibility you have of looking after families who work for the company.

Do you have to give up on a lot of things?

JMC: I think you do give up on things. You can be a successful businesswomen and a very good mother too. Giving up something doesn't mean that your role or quality as a mother is any worse. What's important is that the time you spend with of children is quality time. Leave your mobile behind when you spend time with them; there should be nothing there other than you and your children, being there with them. But yes, many times I've felt that I have to give up on things.

EP: I think we give up on things and sacrifice a lot to maintain that legacy in the family business. What happens is that you've always got that bad conscience, asking yourself whether you're spending enough time with your children. Yes, it's true that you can't do everything that other mothers do, but I don't see myself as 100% dedicated to my children, I don't think that would satisfy me. I try not to miss important moments in my children's lives. My father never came to school functions, it was always my mother. It may look like children aren't aware of this, but they do see it, and I always try to plan my travelling so it doesn't interfere with such things.

CS: Quality is fundamental when it comes to spending time with them. Quality is a foundation that makes you feel good, bringing it all together. I think we always give up on all kinds of things, because in the end there's no way we can do everything. We spend our life giving up on things. I've always had breakfast, lunch and dinner with them. Those are very important moments to me, because they tell me things. There's no TV, no mobile, nothing... I have no regrets; I think I've done what I can, and I'm satisfied.

AF: I've had to give up things, but quality, how you treat your children is so very important. When my daughter was little I did feel bad; these days I think that I took advantage of the time I spent with her as much as possible. I felt like a businesswomen, and I felt like a mother. Having dinner and breakfast together... in the end it's paid off. There are many who have criticised me for not spending more time with my daughter.



Are there conflicts when you try to bring it all together? How do you solve them?

AF: When I left Lluçmajor to live in Palma, leaving the grandparents, that was the worst time of my life because I had to take care of my daughter on my own, there was no one to help me with that. I had to find a girl, a student, who would pick her up from school. It worked really well. I didn't feel like I had anything in common with the people at school, because I wasn't one of those mothers who went for a coffee. I came home at 18:00 and then we had time to ourselves. It created a lasting habit of studying. My has moved away from home now and we have a great relationship. I worked to make sure my daughter would be ok, and I succeeded.

JMC: In our case the help you have at home with your children is a key issue, because we obviously need it. I've been very lucky, I had had the same person in my home for 20 years, Teresa. She's like a mother to me now. I've got two sons who study at university in other cities and a 15-year-old daughter who lives at home. She's been so important to the balance in my children's life, because for sure, this life is chaotic when it comes to working hours and I wasn't going to drag my children into that mess. To me, that's been the great success of my life.

EP: When my children were young I had two girls living at home helping me and they saved me, not just in terms of looking after the children - we always think about balance when talking about the children - but also when it came to friends, having time to my-

self, which is something you should never give up on. My great moment of crisis came when they returned to their own country after 10 years. It was difficult for me to keep my calm and concentrate on my professional life, because I didn't have my family life under control. That's when we had the idea of hiring a personal assistant for house matters and a professional driver, since we live outside of Palma. This gives me balance; it's taken the stress away and made it easier to bring the two parts of my life together. It gives me peace and harmony.

CS: Help from outside is fundamental. My mother was very important. When the children started school I was lucky and found a person I could really trust. She became a kind of grandmother. I also had a girl from Argentina helping out who was so sweet, we are still in contact. Also my husband has always been there. We tried not to travel at the same time to make sure someone was always there. I have two sons, with an 18 months' age difference.

Have you broken through the glass ceiling? Are you treated differently?

AF: No. With some partners... perhaps they're a bit surprised, but in general I haven't noticed anything different. There are always a lot of men at the events.

JMC: Me neither. There's the odd case that doesn't deserve mention. Sometimes I go to meetings where I'm the only woman. In the family business we're a lot of women in the second generation, but in the first generation they're all men.

CS: At some occasions yes. I go to meetings where there are a lot of men.

EP: At home we're all women in the second generation and I've been surrounded by men my whole life, but I feel comfortable. Yes, sometimes you notice gender discrimination, but it's women who need to overcome it, it's women who set their own limits. I've never had a problem, but it's true that every now and then you see the surprised face of a man saying "man, you're a woman, what do you do with the kids?", but they're a minority. On an organisational level balancing the different parts of life has been a critical issue. Shorter workdays, maternity and paternity leaves are being integrated. Depending on the kind of work people do it's difficult. In our business we've got some very important persons in very important positions who are women and some of them have shorter workdays or different hours and their output is exactly the same, sometimes they're even more efficient because they achieve more in less time. When a women is committed she gives it all.

CS: The glass ceiling is a reality for women, and we build it ourselves. I've always wanted to run the company and I've never had any problems. In Palma there are a lot of women, but when I go to Madrid we are three or four women. Little by little there will be more of us, I suppose. It's important that companies have a female presence. But there are a lot of things women don't want to do.



JOANA MARIA CANALS
CEO Grupo Angel 24.
Facturación anual: 55 millones. Empleados: 370 más 50 autónomos. Dos hijos y una hija.

JOANA MARIA CANALS
CEO of Grupo Angel 24.
Annual turnover: 55 million. Employees: 370, plus 50 freelancers.
Two sons and a daughter.

JOANA MARIA CANALS
Geschäftsführerin Grupo Angel 24. Jahresumsatz: 55 Mio. Mitarbeiter: 370 über 50 davon Selbstständige. Zwei Söhne und eine Tochter.

In total we're 14% women in the business, but at the construction site no more than 1%. Women should have the same opportunities... but there's still a lot of machismo on the sites.

AF: In the shops they're almost all women, and in the loading and unloading areas almost all men. In companies now, with women, it's become much more humanised. We're more aware of what the women around us need. At work I try to make sure people can balance motherhood, life with a partner, that they can take a couple of days off because they need to go travelling... and they really appreciate it. I think that family businesses these days have taken a qualitative leap, making sure that people who work for us have a different kind of life. It's all changing because of the women.



JMC: When it comes to top management it's true that most of them are men, but there are also women who don't want to do what we've done. We all have female friends, and their schedules aren't the same as mine. They could have done it, but then they became mothers and chose that instead.

Can female management change the bad reputation businessmen in certain areas are stuck with?

AF: This comes from the past, from how our fathers behaved. My father acted completely different to how I behave. That's how that bad reputation was created; they had a different way of meeting the schedule, being present, and that didn't help. Since I started managing the company I changed that completely; I tried to make sure everyone was ok, with a lot of training. Employees have to be aware of the company changing over time and management needs to be integrated among the workers, so we can all work together in order to grow.

CS: In Spain the major employers have a bad reputation. What I do know is that the more women there are, the better it gets. If there are more women in all areas, society will get better. The issue of balancing the different parts of life would be great to achieve 100%. You have to be productive and it's not easy. Technology helps a lot. Digitalisation is essential.

EP: The bad reputation is a very demagogic vision. Perhaps they were self-employed people who started with an idea that went on to become a success. Of course the organisations were much more controlled by the founders, more vertical. And the women took care of the children. Nowadays organisations are much more democratic and we're the ones who have created this, putting value in people.

It's very important now that the company shows social responsibility towards its employees. It helps to maintain a balance between employers and employees.

JMC: We have to remember that we're incorporating new generations into the workplace, and that what motivates Millennials isn't what we were motivated by ourselves. In a year's time we'll have generation Z and we still don't know how they will behave, because they're motivated by completely different things. For example, Millennials are motivated by trying to achieve that balance between work life and personal life, and for us there was no option other than to adapt. Sometimes I say: "we introduce Swedish measures, but we don't have Swedish employees, our employees have a Spanish mentality; Swedes balance, but straight from the start they sit down and then they don't move". To implement this is difficult, it will take a change of culture.

What role do the employed father-husbands play?

CS: They have to be men with plenty of personality. I think the Government has played a very important role, with ministers... if they aren't men with plenty of personality, in a macho world, they won't like it. It's a question of security. Every person plays their own role.

EP: They have to have plenty of personality and it's important they understand and respect your role, apart from helping you achieve harmony and balance.

JMC: I like the fact that our children learn from us, I think it's something valuable to them, because they'll reach whatever position they'll reach and they'll have a different experience to what we had.

AF: Sometimes it's difficult for the men, and if they're not sure about themselves it may end up destroying the relationship. There are men who can't cope with this.

Mütter, Unternehmerinnen, Chefinnen

Wie würden Sie sich selbst beschreiben? Als Mütter und Unternehmerinnen oder umgekehrt...?

Carmen Sampol (CS): Das ist eine echte Macho-Frage. Es ist einfach unfair, dass wir Frauen wählen müssen, ob wir uns selbst mehr als Mütter oder als Geschäftsfrauen definieren. Wir sind beides gleichzeitig und haben jede unsere Verantwortung zu tragen als Mutter, Freundin, Tochter...

Joana M. Canals (JMC): In unserem konkreten Fall, als Chefinnen von Familienunternehmen, ist es noch einmal anders, weil wir auch dann nicht wirklich zur Ruhe kämen, wenn wir keine Kinder hätten. Von einem Familienunternehmen gibt es einfach keine Auszeit. Das hat man im Blut. Beide Aspekte sind untrennbar voneinander.

Antonia Femenías (AF): Bei uns zu Hause drehte sich ständig alles ums Geschäft. Vom Frühstück bis zum Abendessen, das Unternehmen war stets Gesprächsthema. Und irgendwie haben wir eine Lebensweise übernommen, die wir jetzt, glaube ich, auch an unsere Kinder weitergeben.

Encarna Piñero (EP): Als Mutter und Chefin eines Familienunternehmens ist man eben immer einer doppelte Verantwortung ausgesetzt, einerseits muss man für seine Kinder da sein, die, so wird zumindest vorausgesetzt, später einmal das Unternehmen übernehmen sollen, und dann ist da noch die direkte Verantwortung den Familien deiner Mitarbeiter gegenüber.

Müssen Sie auf vieles verzichten?

JMC: Ich finde schon, dass man auf einiges verzichten muss. Aber es ist durchaus möglich, sowohl eine erfolgreiche Unternehmerin als auch eine gute Mutter zu sein. Verzichten heißt nicht automatisch, dass deine Rolle oder Qualität als Mutter darunter zu leiden hat. Es ist jedoch in jedem Fall sehr wichtig, dass die Zeit, die man mit seinen Kindern verbringt, von echter Qualität ist. Da muss das Handy dann einfach mal ausgeschaltet bleiben, nichts darf wichtiger sein, als du mit deinen Kindern und deine Kinder mit dir. Aber ja, ich muss gestehen, häufig hatte ich das Gefühl, auf Dinge verzichten zu müssen.

EP: Ich glaube, dass wir so einiges hinten anstellen und opfern müssen, um das Vermächtnis eines Familienunternehmens zu bewahren. Ganz zu schweigen von dem ständigen schlechten Gewissen deinen Kindern gegenüber. Ja, es stimmt schon, es gibt einige Dinge, die für andere Mütter selbstverständlich sind, die wir nicht schaffen. Wenn ich mir aber vorstelle, nur Mutter zu sein, wäre mir das auch nicht genug. Ich bemühe mich, die wichtigsten Momente im Leben meiner Kinder nicht zu verpassen. Mein Vater kam beispielsweise nie zu einer Aufführung in der Schule, nur meine Mutter. Und Kinder merken so etwas, auch wenn es anders erscheint. Deswegen plane ich vor allem Geschäftsreisen so, dass ich möglichst keine Veranstaltung in der Schule verpasse.

CS: Qualitätszeit ist hier das Schlüsselwort. Es hilft dabei, sich gut zu fühlen und alles unter einen Hut zu bekommen. Ich glaube, dass wir in jedem Lebensbereich immer auf etwas verzichten müssen, alles zu schaffen ist letzten Endes einfach nicht möglich. Unser Leben lang gibt es Dinge, die wir hinten anstellen müssen. Aber ich achte immer darauf, die Mahlzeiten gemeinsam mit meinen Kindern einzunehmen. Diese Momente sind für mich sehr wichtig, weil sie mir da immer etwas von sich erzählen. Dabei bleiben der Fernseher und das Handy ausgeschaltet und nichts anderes zählt... Ich habe kein schlechtes Gewissen, ich finde, dass ich immer alles getan habe, was in



ANTONIA FEMENÍAS

CEO de Almacenes Femenías.

Facturación anual: 14'4

millones. Empleados: 63

trabajadores en plantilla y 10

transportistas autónomos.

Una hija.

ANTONIA FEMENÍAS

CEO of Almacenes Femenías.

Annual turnover: 14'4

million. Employees: 63

workers in the workplace and

10 freelance carriers.

One daughter.

ANTONIA FEMENÍAS

Geschäftsführerin Almacenes

Femenías. Jahresumsatz:

14,4 Miow. Mitarbeiter:

63 Angestellte und 10

selbstständige Transporteure.

Eine Tochter.

meiner Macht stand, und bin zufrieden.

AF: Ich habe schon auf so einiges verzichten müssen, aber die Qualität und die Art des Zusammenseins mit den Kindern, das ist es, worauf es wirklich ankommt. Als meine Tochter noch klein war, wurde ich schon hin und wieder von schlechtem Gewissen geplagt. Wenn ich jedoch heute zurückblicke, finde ich, dass ich die Zeit, die ich mit ihr verbrachte, immer maximal genutzt habe. Ich habe mich gleichermaßen als Unternehmerin und als Mutter gefühlt. Zusammen zu Abend essen, gemeinsam frühstücken... all das hat langfristig gesehen gefruchtet. Allerdings wurde ich auch immer wieder dafür kritisiert, nicht mehr Zeit mit meiner Tochter zu verbringen.

Sicherlich ist es hin und wieder schwer, Arbeit und Familie unter einen Hut zu bekommen. Wie lösen Sie diesen Spagat?

AF: Für mich war einer der schlimmsten Momente meines Lebens, als wir von Llucmajor, wo die Großeltern leben, nach Palma gezogen sind. Ich musste für meine Tochter da sein und hatte niemanden in Reichweite, der mir hätte helfen können. Ich musste ein ausgebildetes Kindermädchen einstellen, damit jemand meine Tochter aus

der Schule abholen konnte, aber letztendlich war es ein voller Erfolg. Ich hatte keinen engen Kontakt mit den Leuten aus dem schulischen Umfeld, da ich keine dieser Mütter war, die zusammen Kaffee trinken gehen. Wenn ich dann um 18 Uhr nach Hause kam, hatte ich wirklich Zeit für meine Tochter. Wir legten bestimmte Uhrzeiten fest, an denen sie nur für die Schule lernte, und diese Angewohnheit hält bis heute vor. Meine Tochter ist selbstständig und wir haben eine wunderbare Beziehung. Ich habe gearbeitet, damit es meiner Tochter gut geht, und das ist mir gelungen.

JMC: In unserem Fall ist die Unterstützung, die wir zu Hause für unsere Kinder haben, ausschlaggebend, denn alleine ist es kaum zu schaffen. Ich habe wahnsinnig viel Glück gehabt, da ich seit 20 Jahren von ein und derselben Person unterstützt werde. Teresa ist inzwischen wie eine Mutter für mich. Ich habe zwei Söhne, die außer Haus studieren, zu Hause lebt nur noch meine 15-jährige Tochter. Teresa hat entscheidend dazu beigetragen, dass meine Kinder immer im Gleichgewicht blieben. Es stimmt nämlich wirklich, unser Leben ist im Hinblick auf Planbarkeit echt chaotisch und ich wollte auf keinen Fall, dass meine Kinder darunter leiden müssen. Das geschafft zu haben, ist für mich einer meiner größten Erfolge.

EP: In den ersten Lebensjahren meiner Kinder lebten zwei Kindermädchen fest bei uns. Das hat mich damals gerettet, nicht nur, weil ich meine Kinder gut versorgt wusste und echte Qualitätszeit mit ihnen verbringen konnte. Mindestens ebenso wichtig war, dass ich so auch Zeit für Freunde und für mich hatte, etwas, worauf man nie verzichten sollte. Als die beiden Mädchen nach zehn Jahren in ihr Heimatland zurückkehrten, stürzte mich das in eine echte Lebenskrise. Es war wirklich schwer für mich, weil ich auf einmal gar nicht mehr zur Ruhe kam und mich nicht auf meine beruflichen Verpflichtungen konzentrieren konnte, da ich wusste, dass die Situation zu Hause nicht gelöst war. Wir entschieden uns damals, eine persönliche Assistentin einzustellen, die alles übernehmen sollte, was Haushalt und Kinder betraf, und einen Fahrer, da wir außerhalb Palmas leben. Dadurch habe ich das Gleichgewicht wiedergefunden, fühle mich nicht mehr gestresst und kann Beruf und Familie wieder besser vereinbaren. Es hat mir Frieden und Harmonie gebracht.

CS: Hilfe zu haben, ist wirklich wesentlich. In meinem Fall war meine Mutter sehr wichtig. Als die Kinder in die Schule kamen, hatte ich das Glück, eine Frau zu finden, der ich völlig vertrauen konnte. Sie war wie eine Oma für uns. Außerdem wurde ich von einer supersüßen Argentinierin unterstützt, mit der wir heute noch in Kontakt sind. Mein Mann war auch immer zur Stelle. Wir haben uns vor allem im Hinblick auf Geschäftsreisen immer abgesprochen und darauf geachtet, dass immer einer von uns zu Hause war. Ich habe zwei Söhne mit einem Altersunterschied von 18 Monaten.

Ist der Durchbruch der „gläsernen Decke“ für Frauen im Geschäftsleben bereits gelungen? Begegnet man Ihnen inzwischen anders?

AF: Nein. Vielleicht zeigt sich der ein oder andere Geschäftspartner etwas überrascht, aber generell gesehen bemerke ich noch keine große Veränderung. Bei beruflichen Events sind immer noch Männer in der Überzahl.

JMC: Ich sehe auch keinen großen Unterschied. Die Fälle, wo es anders ist, sind so selten, dass sie kaum auffallen. Manchmal bin ich bei Meetings die einzige Frau. Im Familienunternehmen beginnt sich das langsam zu verändern. In der zweiten Generation sind immer mehr Frauen vertreten, aber die erste Generation besteht nur aus Männern.

CS: Vereinzelt gibt es schon Anzeichen für Veränderung. Ich begegne bei beruflichen Events jedoch hauptsächlich Männern.

EP: Bei uns zu Hause sind wir in der zweiten Generation nur Frauen. Und es mag zwar so gewesen sein, dass bislang meist Männer das Sagen hatten, ich fühle mich jedoch pudelwohl mit der Veränderung. Manchmal fällt mir auch auf, dass wir Frauen selbst noch viel tun müssen, um die Geschlechterdiskriminierung zu überwinden – häufig begrenzen wir uns nämlich selbst. Ich persönlich hatte im Hinblick auf Diskriminierung nie Probleme, aber natürlich sehe auch ich immer wieder die Überraschung im Blick eines Geschäftspartners, der sagt: „Ach, Sie als Frau, wie organisieren Sie das mit Ihren Kindern?“ Aber das ist eine Minderheit.

Unternehmerisch gesehen, war die Vereinbarkeit von Beruf und Familie immer ein kritischer Punkt. Arbeitszeitverkürzung, Mutterschutz und Vaterschaftsurlaub, das sind alles Dinge, das alles muss erst einmal integrierbar werden in die Arbeitswelt. Und je nach Arbeitsplatz



ist es mehr oder weniger schwierig. In unserem Unternehmen beispielsweise belegen viele Frauen verantwortungsvolle Posten und sie haben teilweise verkürzte oder unterschiedliche Arbeitszeiten, aber ihre Leistung wird dadurch in keiner Weise gemindert, sie sind sogar effizienter, da sie mit weniger Zeit mehr leisten müssen. Wenn eine Frau sich verpflichtet, dann gibt sie alles.

CS: Die sogenannte „gläserne Decke“ existiert für uns Frauen, und wir sind es, die sie uns selbst bauen. Ich wollte schon immer unser Unternehmen führen und hatte keine Probleme dabei. Im Geschäftsleben von Palma sind viele Frauen vertreten, in Madrid hingegen treffe ich in diesem Kontext auf nur drei bis vier Frauen. Ob sich das langsam verändert? Ich denke schon, klar. Es ist wichtig, dass in Unternehmen auch Frauen vertreten sind. Aber es gibt viele Dinge, die Frauen einfach nicht tun wollen. Bei uns beträgt der Frauenanteil 14 %, aber auf dem Bau sind es nicht einmal 1 %. Frauen müssen die gleichen Chancen haben..., aber gerade im Bausektor ist der Machismo immer noch weit verbreitet.

AF: In Geschäften arbeiten fast nur Frauen, und im Lade- und Abladebereich trifft man fast nur Männer an. Die Unternehmen sind dank der steigenden Präsenz von Frauen zusehends menschlicher geworden. Das Bewusstsein für die Bedürfnisse der Frauen in unserer Umgebung wächst. Im Unternehmen versuche ich, die Mitarbeiter immer dabei zu unterstützen, Beruf und Familie vereinbaren zu können, beispielsweise wenn sie sich ein paar Tage wegen einer Reise freinehmen müssen... und das wird auch wirklich gerne angenommen. Ich bin fest davon überzeugt, dass sich die Situation verändern wird, wenn wir als Leiter von Familienunternehmen dafür sorgen, ein gutes Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter zu schaffen. Dank der Frauen



geschieht das auch schon.

JMC: In der oberen Chefetage dominieren immer noch die Männer, das stimmt. Aber es gibt eben auch Frauen, die den Sprung, den wir gemacht haben, einfach nicht wagen wollen. Viele unserer Freundinnen haben natürlich auch kürzere Arbeitszeiten als wir. Auch sie hätten sich einst anders entscheiden können, aber dann wurden sie Mütter und haben einen anderen Weg gewählt.

Heutzutage haben Großunternehmer keinen besonders guten Ruf. Kann sich das durch die steigende Präsenz von Frauen in den Chefetagen verändern?

AF: Das liegt vor allem daran, wie unsere männlichen Vorfahren im Geschäftsleben bisher agiert haben. Ich beispielsweise treffe heute völlig andere Entscheidungen, als mein Vater sie getroffen hätte. Der schlechte Ruf entstand dadurch, dass damals die Einhaltung der Arbeitszeiten und die Anwesenheit am wichtigsten waren.... und das war nicht unbedingt hilfreich. Seit ich das Unternehmen leite, habe ich all das verändert. Mir ist es wichtig, dass es allen gut geht und jeder gut ausgebildet ist. Auch die Mitarbeiter müssen mitbekommen, dass sich ein Unternehmen weiterentwickelt. Es muss ein Gemeinschaftsgefühl zwischen Geschäftsleitung und Angestellten entstehen und an einem Strang gezogen werden, um das Wachstum zu sichern.

CS: In Spanien genießen Großunternehmer keinen besonders guten Ruf. Ich bemerke jedoch, dass sich das verändert, je mehr Frauen die Führung übernehmen. Die Gesellschaft kann nur besser werden, wenn Frauen in allen Bereichen vertreten sind. Es wäre fantastisch, wenn die Vereinbarkeit von Beruf und Familie schon heute zu 100 % möglich wäre. Aber klar, wir müssen auch Leistung erbringen, und das ist nicht immer leicht zu vereinbaren. Die neuen Technologien und die Digitalisierung helfen dabei ungemein.

EP: Das mit dem schlechten Ruf finde ich ziemlich demagogisch. Viele der heutigen Großunternehmer haben doch auch einfach mal als ehrgeizige Selbstständige angefangen, die mit ihrer Idee erfolgreich waren. Klar, die Unternehmen waren damals viel hierarchischer strukturiert und standen unter der alleinigen Kontrolle der Gründer. Derweil kümmerten die Frauen sich um die Kinder. Heute geht es in Unternehmen viel demokratischer zu, und dafür haben wir Frauen gesorgt. Der Wert des Menschen wird geachtet. Auch die soziale Verantwortung der Unternehmen ihren Mitarbeitern

gegenüber spielt eine große Rolle. Und das sorgt letztendlich für mehr Gleichgewicht zwischen der Geschäftsführung und den Mitarbeitern.

JMC: Wir dürfen in diesem Zusammenhang auch nicht vergessen, dass eine völlig neue Generation auf den Arbeitsmarkt drängt, und dass die sogenannten Millenials ganz anders motiviert sind als wir es waren. In einem Jahr werden wir schon die Generation Z haben und wissen noch gar nicht, wie diese sich verhalten wird, weil auch sie schon wieder ganz andere Dinge im Leben bewegt. Für die Millenials ist die Vereinbarkeit von Arbeit und Privatleben beispielsweise sehr wichtig, und wir mussten uns dem anpassen. Manchmal sage ich: „Wir führen schwedische Maßnahmen ein, unsere Mitarbeiter haben aber keine schwedische, sondern eine spanische Mentalität. Die Schweden sorgen nämlich sehr für ein gutes Klima der Vereinbarkeit, aber wenn sie an ihrem Arbeitsplatz sitzen, dann gibt es für sie in dem Moment nichts anderes als die Arbeit.“ Dass diese Entwicklung Hand in Hand geht, ist hierzulande gar nicht so einfach, es braucht ein Umdenken.

Welche Rolle spielen Ihre Männer in deren Funktion als Mitarbeiter und Väter?

CS: Es müssen Männer mit gefestigter Persönlichkeit sein. Ich glaube, die Regierung hat dank der vielen Ministerinnen dabei eine wirkliche Vorbildfunktion gehabt. In unserer Macho-Welt tun sich Männer ohne gefestigte Persönlichkeit wirklich schwer. Es ist auch eine Frage des Selbstbewusstseins. Jeder hat dabei seine Rolle zu erfüllen.

EP: Ja, sie müssen wirklich charakterstark sein, und es ist wichtig, dass sie unsere Rolle verstehen und respektieren. Dadurch können sie uns helfen, in Harmonie und Gleichgewicht zu bleiben.

JMC: Ich finde es sehr wichtig, was unsere Kinder diesbezüglich von uns lernen können. Ich glaube, dass es ein echter Mehrwert für ihr Leben ist. Egal, was sie im Leben einmal erreichen, sie haben Frauen in Führungspositionen schon erlebt, es ist normal für sie.

AF: Manchmal ist es für Männer schon schwer, und wenn sie kein großes Selbstbewusstsein haben, kann das für die Beziehung eine große Belastung darstellen. Es gibt Männer, die damit einfach nicht gut klarkommen.



SAVOR SIMPLE PLEASURES AND UNCOMMON INDULGENCES with the Park Hyatt Mallorca **Golf Escape Winter Package**. Enjoy the ultimate getaway filled with rare experiences and enriching moments. Our Golf Escape includes a buffet breakfast, 3 green fees per person, 4PM late check out and a 20% discount at Serenitas Spa, Food and Beverage credit and an upgrade subject to availability upon arrival. Package for two people from 303€/night. Minimum length of stay of 5 nights. Package available until April 15, 2019 with offer code **HYGOLF**.

PARK HYATT MALLORCA™

LUXURY *is* PERSONAL



EXPERIENCE PURE TRANQUILITY AND ULTIMATE RELAXATION at the Park Hyatt Mallorca Serenitas Spa. Our treatment artisans blend advanced spa technologies with global wellness rituals honored throughout centuries to create an enriching renewal experience. Our exclusive **Spa Package** includes two 60 minutes treatment, 20% discount on any additional Spa treatments, buffet breakfast and 4PM late check out. Package for 2 nights for two people from 363€. Offer code **HYSKA**.

PARK HYATT MALLORCA™

LUXURY is PERSONAL

INVIERNO EN MALLORCA

Camilo José
Cela Conde

Escritor / Writer / Schriftsteller



No llevo cuenta ya de las veces que me he referido a la creación, a comienzos del siglo XX, del Fomento del Turismo en Mallorca con el objetivo de conseguir que los visitantes acudiesen a la isla en verano. Los turistas de 1905 eran muy diferentes a los de ahora; mucho más sensatos y menos propicios al contagio del disparate. Pasar el mes de enero en Mallorca, por ejemplo, era una muestra de sensatez y talento cuando la alternativa era la de helarse bajo las nieblas de Londres o los vendavales de Amsterdam.

Enero es una maravilla en Mallorca; todo el mundo lo sabe. Entre las calmas que garantizan días llenos de sol y los almendros a punto de estallar en la mar de un blanco inmaculado, la sorpresa para cualquier continental hartado de lluvias, de escarcha y de nieves queda garantizada. Y, sin embargo...

¿Cómo? ¿Que en Mallorca no hay invierno? Desde febrero a mayo, como poco, la humedad se cuela hasta debajo de las sábanas, el viento del norte te congela la sangre y hasta el aceite se vuelve sólido antes de echarlo en la sartén. Sería por eso que, a un recién llegado a la isla, incluso sujeto a su condición infantil –como era mi caso–, le resultase tan extraño que las casas de la isla se levantarán bajo el temor a los calores del verano. Pero todo es relativo y merece la pena ponerlo bajo el prisma de la comparación. Si en Madrid me salían hasta sabañones en casa, en Ciutat me bastaba con subir a los perros –bóxer, por más señas– a mi cama para que la calentasen antes de irme a dormir. El invierno en Mallorca, como las meigas gallegas, haylo; vaya si lo hay. Pero imaginándose, incluso el día peor, lo que debe suceder en otras latitudes como las de Oslo o Estocolmo, cabe agarrarse a ese clavo ardiente. De todas formas, seguro que no va a quemar demasiado.

Un invierno en Mallorca es el título del libro que más se exhibe en el aeropuerto de Son Sant Joan, pese a que George Sand llene sus páginas de maldiciones a la isla y de insultos a los isleños. No hay nada como la ignorancia unida al marketing. Jamás sabremos lo que los Chopin hubiesen dicho de la expe-

riencia de un mes de julio a la solana, cuando el xaloc asfixia y los ventiladores parecen mover polvo del desierto del Sahara por todo consuelo. Pero lo cierto es que mucho debe haber cambiado la mente humana, la europea al menos, en este siglo largo que lleva desde los anhelos por los turistas veraniegos al hartazgo ante la saturación de la isla, que se antoja imparable, a la que los días se alargan. Es entonces cuando se entienden los pueblos mallorquines –los que quedan– con las persianas cerradas, los salones en penumbra y los muros de grueso marés que se esfuerzan por dejar lo peor de los calores fuera de casa. Si hay que elegir, a mí también me parecen más sabios los británicos de 1905, que viajaban con baúles y hasta sombrereras pero sólo en busca de un invierno mejor. En el verano, hasta Dover nos gana.

Para mí, la aventura de elegir terminó ya. Huido –no sé si expulsado, en verdad– de la isla, con el fracaso por mantener en ella la huella institucional de la vida en Mallorca de mis padres, el invierno en Mallorca vuelve a ser una referencia sólo literaria. La mano de la isla es larga; llega hasta esa California que quiso amparar las investigaciones despreciadas desde según qué cenáculos –no se me ocurre una palabra peor– de la carretera de Valldemossa, la que recorrieron Sand y Chopin cuando aún conservaban la esperanza. Qué raro es el mundo, qué extraño es el invierno y qué oculta queda la mente humana, ésa que contempla y da sentido al resto de las cosas. La mente es, en particular, la memoria. En la mía quedan los inviernos mallorquines de los años sesenta entre los mejores recuerdos de todos. Ni siquiera era entonces consciente de lo que habría de llegar a la isla más tarde.



Foto: Tolo Ramon

Winter in Mallorca

I'm not sure how often I've referred to when tourism on Mallorca started to develop in the beginning of the 20th century, back then aimed at getting visitors to come to the island in summer. In 1905 tourists were very different to what they are today: much more sensible and less prone to nonsense. Spending the month of January in Mallorca was a sign of good sense, when the alternative was to freeze in London mists, or in the gales of Amsterdam.

January is wonderful in Mallorca, we all know this for a fact. Calm weather guarantees days filled with sunshine, and the almond trees are getting ready to explode in a sea of immaculate white. It's sure to delight every continental resident fed up with rain, frost and snow. Nevertheless...

How can it be said that Mallorca has no winter? Between February and May, at the very least, humidity sneaks up under your sheets, the north wind freezes your blood and even oil solidifies before being poured into the pan. This is why it's so strange to someone new to the island – even if they, as in my case, are children – that houses are built only to fear the heat in summer. But everything is relative, and has to be put in perspective. In Madrid I would get chilblains even inside the house, but in Ciutat it was enough to get the dogs – boxers, more specifically – to lie on my bed and warm me up before I fell asleep. Winter in Mallorca is like Galician meigas: it exists, oh yes it does. But even on the worst of days all you have to do is imagine what the weather must be like on more northern latitudes, in Oslo or in Stockholm, and hold on to that image in your mind.

A Winter in Mallorca is the title of the book most frequently exhibited at the Son Sant Joan airport, even if George Sand filled the pages with insults and curses aimed at the island and its inhabitants. There is nothing like ignoran-

ce paired with marketing. We will never know what Chopin himself would have had to say about his experience during the month of July, a month when you're choked by the xaloc and fans seem to be moving around sand straight from the Sahara desert, failing to provide comfort. The truth is that the human mind must have changed profoundly, at least the European mind, during this long century spanning from the longing of summer tourists to fatigue when faced with a saturated island. As the days grow longer it seems unstoppable. This is when it's easy to understand the Mallorcan villages – those that remain – with shutters closed, living rooms in eternal half-light and those thick stone walls that do their best to keep the worst heat out of the house. If I could choose I'd say that the British of 1905 were the sensible ones, travelling with their trunks and even hat boxes, but only in search of a better kind of winter. In summer, even Dover is a better place to be than here.

As for me, the adventure of choosing has already come to an end. I'm fleeing the island – or perhaps I'm being expelled, I'm not sure – and have failed to maintain even the smallest trace of my parents' life on Mallorca; winter in Mallorca is once again nothing but a literary reference. The island's reach is long, reaching all the way to California where investigations have been made into which cell – I can't think of a worse word – they lived in when travelling to Valldemossa, still full of hope. How strange is the world, how odd is winter, and how hidden the human mind, this mind that contemplates things, bringing sense to what remains. Our minds are, more than anything, memory. In my memory the Mallorcan winters of the 1960s are among the best memories of all. I wasn't even aware then of what was going to happen to the island as time moved on.



Winter auf Mallorca

Ich weiß schon gar nicht mehr, wie oft ich mich auf die Gründung des Fomento del Turismo, des Verbands zur Förderung des Fremdenverkehrs auf Mallorca bezogen habe, dessen Ziel es damals war, auch im Sommer Besucher auf die Insel zu locken. Die Touristen von 1905 haben wenig gemein mit den Massen von heute, sie waren viel besonnener und haben sich nicht von jedem Unsinn mitreißen lassen. Den Monat Januar auf Mallorca zu verbringen, galt damals beispielsweise als Zeichen von Klugheit und Begabung, bestand die Alternative doch nur daraus, entweder im Nebel verhangenen London zu frieren oder das stürmische Wetter in Amsterdam zu ertragen.

Der Januar auf Mallorca ist einfach nur wunderbar, das ist allseits bekannt. Das milde Klima, das Tage voller Sonnenschein garantiert, und die Mandelbäume, kurz davor, die Landschaften der Insel in ein makellos weißes Blütenmeer zu tauchen, haben noch jeden Festlandbewohner, der des Regens, Frosts und Schneegestöbers überdrüssig war, tief berührt. Und dennoch...

Was? Auf Mallorca soll es keinen Winter geben? Zumindest zwischen Februar und Mai kriecht die Feuchtigkeit bis unter die Bettlaken, der beißende Nordwind lässt einem das Blut in den Adern gefrieren und selbst das Öl wird dickflüssig, noch bevor man es in die Pfanne gießen kann. Diese Zeiten der Kälte müssen auch der Grund dafür gewesen sein, weswegen es Neuankömmlingen auf der Insel – selbst wenn es sich dabei, wie in meinem Fall, um ein Kind handelte – merkwürdig erschien, dass die Häuser der Insel eher als Schutzschild gegen gleißende Sommerhitze erbaut wurden. Aber alles ist relativ und durchaus der Mühe wert, einmal aus dem Blickwinkel des Vergleichs betrachtet zu werden. Während mir nämlich in Madrid sogar innerhalb des Hauses Frostbeulen wuchsen, reichte es mir in Palma, die Hunde – Boxer, um ganz genau zu sein – in mein Bett zu lassen, damit sie es mir aufwärmten, bevor ich mich zum Schlafen niederlegte. Ja, den Winter auf Mallorca, den gibt es, das ist so sicher, wie es die meigas gallegas, die guten Hexen Galiciens gibt. Aber wenn man sich an den schlimmsten Tagen vorstellt, wie der Winter in anderen Breitengraden sein Unwesen treibt, beispielsweise auf der Höhe von Oslo oder Stockholm, dann greift man doch gerne nach diesem Strohalm, ohne dass einem dabei gleich die Finger vor Kälte abfallen.

„Ein Winter auf Mallorca“ ist der Titel eines Buches, das im Aeropuerto de Son San Joan, dem Flughafen von Palma de Mallorca, überall zum Verkauf angeboten wird, und das, obwohl George Sand die Insel und ihre Bewo-

hner auf den Seiten ihres Werkes nicht schlecht verflucht und beleidigt. Doch nichts ist so effektiv wie Ignoranz gepaart mit Marketing. Wir werden wohl nie erfahren, was Chopin und George Sand über ihre Erfahrung berichtet hätten, hätten sie zum Beispiel den Monat Juli – wenn brütende Hitze herrscht und die Ventilatoren, sozusagen als einzigen Trost, den Sand der Wüste Sahara aufzuwirbeln scheinen – an einem sonnigen Platz auf Insel verbracht. In Wahrheit ist es wohl so, dass sich der menschliche Geist, zumindest aber der europäische, im Laufe des langen Jahrhunderts seit den ersten Bestrebungen, Sommergäste auf die Insel zu locken, bis zur heutigen Übersättigung ganz schön verändert haben muss; zu diesem Schluss kommt man jedenfalls angesichts einer mit sonnenhungrigen Besuchern hoffnungslos überlaufenen Insel. Und da erst beginnt man zu verstehen, warum in den mallorquinischen Dörfern – den wenigen, die es noch gibt – die Fensterläden geschlossen bleiben und die Wohnzimmer im Halbdunkel gelassen werden, umschlossen von dicken Sandsteinmauern, die die schlimmste Hitze fernhalten sollen. Vor die Wahl gestellt, erscheinen auch mir die britischen Urlauber von 1905, die mit ihren Reisetruhen und Sonnenhüten anreisten, ausschließlich auf der Suche nach einem milderen Winterdomizil, sehr viel klüger. Denn im Sommer lässt es sich doch selbst in Dover um einiges besser leben als bei uns.

Für mich sind die abenteuerlichen Zeiten, in denen ich noch wählen konnte, schon vorüber. Seit meiner Flucht von der Insel – vielleicht sollte ich eher sagen seit meiner Vertreibung, da bin ich mir nicht so sicher – mit dem Gefühl, bei dem Versuch gescheitert zu sein, die Spuren des Lebens meiner Eltern auf Mallorca nachzuzeichnen, ist der Winter auf Mallorca für mich erneut nicht mehr als ein literarischer Bezugspunkt. Die Hand der Insel reicht weit, sie reicht bis ins ferne Kalifornien, wo man einst Nachforschungen über die Carretera de Valldemossa unterstützte, auf der Sand und Chopin sich bewegten, als sie noch voller Hoffnung waren, während ebendiese Nachforschungen von bestimmten „Zirkeln“ – ein anderes Wort fällt mir leider nicht ein – verschmäht wurden. Wie eigenartig ist doch die Welt, wie merkwürdig ist der Winter und wie verborgen bleibt der menschliche Geist, dieser Geist, der die Dinge betrachtet und ihnen überhaupt erst einen Sinn verleiht. Der Geist ist insbesondere Erinnerung. In meiner Erinnerung gehören die mallorquinischen Winter der sechziger Jahre zu den besten überhaupt. Damals hatte ich noch nicht die geringste Ahnung davon, was Jahre später auf die Insel zukommen sollte.



El puerto, **Alma** de la ciudad

Fotos cedidas por Fotos Antiguas de Mallorca (FAM) y la APB

Ya lo escribió muy sensatamente Guillem Frontera: a las islas hay que llegar por mar, por su puerto. Llegar a ellas por aire es como entrar en una casa por la ventana. Y es que, durante siglos, las murallas y los puertos representaban literalmente el "rostro" de las ciudades. Aquello que las definía y daba personalidad.

En el caso de Palma, así funcionó durante siglos. Hasta que el fenómeno turístico acabó por alterar esos parámetros. Y hoy, el puerto se ha convertido en una zona cerrada, comercial y de recreo, que ya no representa el alma de la ciudad.

En estos momentos está en marcha una reforma de parte del paseo Marítimo, que debería ser un escaparate de la vida palmesana. Se pretende su conversión en un boulevard, con menos tráfico, más zonas "amigables" para bicicletas y paseantes. Plazas, jardines. Como en tantas otras cosas, nuestra época deja en mano de los diseñadores lo que en el pasado era producto de la propia evolución de la ciudad. La Palma marítima del futuro se dibuja en planos, no sale de la actividad cotidiana de sus habitantes.

En cierto modo, el puerto es el gran desconocido de nuestros días. Poco a poco, el tráfico de pasajeros ha sido desplazado por actividades lucrativas, por cruceros, por establecimientos

al borde del mar. Pero no siempre fue así.

Las fotos antiguas nos ofrecen una imagen de un puerto muy activo. Con la iglesia de Santa Creu y el baluarte de Sant Pere presidiendo zonas de pescadores, secaderos de redes, barcas a vela latina, atarazanas. El tráfico se concentraba en el desaparecido Moll de la Riba, que era la prolongación natural del paseo Sagrera. Allí, en un pequeño espigón, se reunían las familias. Para dar su paseo dominical y saludar a los conocidos.

En el Moll de la Riba se centralizaba el tráfico de pasajeros y de mercancías. Un "totum revolutum" siempre algo caótico. Por el que cruzaban los operarios, los marinos, los curiosos. Más allá, la costa todavía estaba compuesta por pequeñas calas, casetas de baños, escaleras y acantilados de arenisca. Era un micropaisaje que el paseo Marítimo alteró para siempre.

La imagen del puerto y de la bahía se conservaba todavía en los años 60. Ya había desaparecido el pequeño tren que comunicaba con el centro de la ciudad. Tampoco se amontonaban las mercancías de forma desordenada como antaño. La gente se bañaba en S'Aigo Dolça o el Hotel Mediterráneo. Era una mezcla del puerto tradicional con los primeros signos de un turismo que llenaría la fachada marítima de hoteles, edificios de muchos pisos, pantalanés y restaurantes.



Es la estética que podemos apreciar en las escenas de “Bahía de Palma” o incluso en el final de “El Verdugo”, rodada en la antigua estación marítima 1. Cuando todo parecía estar a mano. Y el mar era todavía una presencia inmediata a la ciudad.

Probablemente, el gran error del desarrollo portuario fue ir segregando el espejo marítimo de la ciudad. Separándolo con obstáculos, edificios, barreras. Hasta quedar solo unos cuantos rincones con esa percepción antigua de lo portuario. Como la zona del Pesquero o el pequeño rincón donde desemboca de forma casi anónima el caudal de la Riera.

Mientras otras capitales se han esforzado por recuperar su puerto, Palma lo ha ido ignorando progresivamente. Incluso su valor emblemático, su visión pictórica. Aquella que podía disfrutarse desde el paseo del espaldón del dique del Oeste, y que fue cerrada hace unos años. Sustituida por una ruta exterior, que ya nada comunica con la ciudad.

Hace tiempo desapareció un pequeño restaurante del Born: el Yate Rizz. Era como un fragmento fósil de aquel puerto antiguo. Hasta allí llegaban los marinos o los pasajeros desde el Moll de la Riba. Tenía un menú muy barato y un local sumamente estrecho. En sus paredes, un pintor que hacía el servicio militar dibujó unos “ojos de buey” desde los que se contemplaban vistas del puerto y la bahía. Tal como fueron en los 60. Edificios blancos, jardines, el horizonte marítimo, Bellver al fondo, las barcas... Eran como cromos de un pasado ya desaparecido. Como desapareció también el restaurante, para convertirse en una lujosa inmobiliaria.

El gran desafío de la reforma de la fachada marítima será conservar, adaptado a los tiempos actuales, aquel encanto. Aquel carácter de ser el alma de la ciudad.





JINGLE FAN,
JINGLE FAN,
JINGLE

*all the
way*

#FANTACLAUSISCOMING

FANMALLORCA.COM





The Soul of the city; the port

Guillem Frontera already described it very sensibly: islands have to be reached by sea, by their port. Getting to them by air is like entering a house through the window. And, for centuries, the medieval walls and ports literally represented the "face" of the cities; that which defined them and gave personality.

In the case of Palma, it worked like for centuries. Until the tourist phenomenon ended up altering those parameters. Today, the port has become a closed, commercial and recreational area, which no longer represents the soul of the city.

At the moment, a reform of part of the Maritime promenade Paseo Marítimo is underway. This should be a showcase of life in Palma. It is intended to convert it into a boulevard, with less traffic, more "friendly" areas for bicycles, and walkers. Squares, gardens, as in so many other things, our era leaves in the hands of designers what in the past was the product of the city's own evolution. The maritime Palma of the future is drawn in maps; it does not arise from the daily activity of its inhabitants.

In a way, the port is the great unknown of our time. Little by little, passenger traffic has been displaced by lucrative activities, by cruises, by establishments on the edge of the sea. But it was not always like this.

The old photos offer us an image of a very active port. With the church of Santa Creu and the bastion of Sant Pere presiding over fishing areas, net drying, lateen sailing boats, dockyards. The traffic concentrated in the disappearing Moll de la Riba, which was the natural prolongation of the Sagrera promenade. There, in a small breakwater, families gathered for their Sunday walks and to greet their acquaintances.

In the Moll de la Riba the traffic of passengers and goods met; a "totum revolutum", always somewhat chaotic, where the operators, the sailors and "the curious one's" crossed paths. There beyond, the coast was still composed of small bays, bathhouses, stairs and sandstone cliffs. It was a micro-landscape that the





Paseo Marítimo altered forever.

The image of the port and the bay was still preserved in the 60s. The small train that connected with the center of the city had already disappeared. The merchandise no longer piled up in a disorderly manner as it used to be. People bathed in S'Aigo Dolça or the Hotel Mediterráneo. It was a mixture of the traditional port with the first signs of the tourism that would fill the maritime façade of hotels, high-rise buildings, piers and restaurants.

It is the aesthetic that we can appreciate in the scenes of "Bay of Palma" or even at the end of "El Verdugo", filmed in the old maritime station 1. When everything seemed to be at hand, and the sea was still an immediate presence to the city.

Probably, the greatest mistake of the port development was to segregate the maritime mirror of the city, separating it with obstacles, buildings and barriers, until only a few places were left with that old perception of the port. Like the area of El Pesquero or the small corner where the flow of La Riera ends almost

anonymously.

While other capitals have struggled to recover their port, Palma has gradually ignored it. Even its emblematic value, its pictorial view, the one that could be enjoyed from the Paseo del Espaldón on the boarder of the Dique del Oeste that was closed a few years ago, and was substituted by an exterior route, which no longer communicates with the city.

Some time ago, a small restaurant in El Born disappeared: the Yate Rizz. It was like a fossil fragment of that ancient port. The sailors or passengers used to go there from the Moll de la Riba. It had a very cheap menu; it was a very narrow place. On its walls, a painter who was doing the military service drew some "portholes" from which one could see views of the harbor and the bay as they were in the 60s. White buildings, gardens, the maritime horizon, Bellver in the background, the boats ... They were like trading cards of a past already gone, as then did the restaurant, to become a luxurious real estate company.

The great challenge for the reform of the seafront will be to conserve, adapted to modern times, that charm; the character of being the soul of the city.



**SON MUNTANER
EVENT CENTER**
(+34) 971 783 039

GRUPOS CORPORATIVOS & EVENTOS FAMILIARES
www.arabellagolfmallorca.com





Der Hafen, die Seele der Stadt

Schon Guillem Frontera schrieb es sehr klug: Auf Inseln muss man auf dem Seeweg, über ihren Hafen, gelangen. Dort mit dem Flugzeug anzukommen, ist, als würde man ein Haus durch das Fenster betreten. Denn, Stadtmauern und Häfen waren jahrhundertlang wortwörtlich das "Gesicht" der Städte, das, was sie ausmachte und ihnen ihre Persönlichkeit verlieh.

Im Falle von Palma war es über Jahrhunderte so und nicht anders, bis das Phänomen des Tourismus diese Konstante veränderte. Und heute hat sich der Hafen in einen geschlossenen Bereich, ein Geschäfts- und Erholungsgebiet verwandelt, das nicht mehr die Seele der Stadt verkörpert.

Momentan wird eine Reform eines Teils des Paseo Marítimo in Gang gesetzt, die eigentlich ein Abbild des „palmesanischen“ Lebens werden sollte. Es wird angestrebt, ihn in einen Boulevard zu verwandeln, mit weniger Verkehr und "benutzerfreundlicheren" Bereichen für Radfahrer und Fußgänger. Plätze, Gärten. Wie bei so vielen anderen Dingen legt unser Zeitalter all das, was in der Vergangenheit das Produkt der spezifischen, eigenen Entwicklung der Stadt war, in die Hände von Gestaltern oder Entwicklern. Das maritime Palma der Zukunft ist in Plänen eingezeichnet und entspringt nicht mehr dem tagtäglichen Tun ihrer Bewohner.

In gewisser Weise ist der Hafen der große Unbekannte unserer Zeit. Nach und nach wurde der Passagierverkehr durch lukrative Betriebsamkeit, durch Kreuzfahrtschiffe, durch Firmen am Ufer des Meeres verdrängt. Aber das war nicht immer so.

Die alten Fotografien zeigen uns das Bild eines sehr betrieb-samen Hafens. Überragt von der Kirche Santa Creu und der Bastion Sant Pere dominieren die Fischer, Orte zum Trocknen der Netze werden gezeigt, Segelboote und Werften. Der Verkehr konzentrierte sich auf der verschwundenen Moll de la Riba, der natürlichen Verlängerung des Paseo Sagrera. Dort, an einer kleinen Buhne trafen sich die Familien. Um ihren Sonntagsspaziergang zu machen und Bekannte zu begrüßen.

An der Moll de la Riba konzentrierte sich der Personen - und Güterverkehr. Ein Durcheinander, ein Kuddelmuddel, immer ein wenig chaotisch. Durch das Arbeiter, Matrosen, Neugierige liefen. Etwas entfernt setzte sich die Küste noch aus kleinen Buchten, Badehäusern, Treppen und Sandsteinfelsen zusammen - ein Mikrokosmos, den der Bau des Paseo Marítimo für immer verändert hat.

Das Bild des Hafens und der Bucht wurde so auch noch in den 60er Jahren bewahrt. Der kleine Zug, der mit dem Stadtzentrum verbunden war, war bereits verschwunden. Auch wurde die Fracht nicht mehr wie bisher einfach ungeordnet angehäuft. Die Menschen badeten in S'Aigo Dolça oder im Hotel Mediterráneo. Es war eine Mischung aus dem traditionellen Hafen mit den ersten Anzeichen eines Tourismus, der das maritime Ufer mit Hotels, Hochhäusern, Bootsstegen und Restaurants füllen würde.

Es ist die Ästhetik, die wir in den Szenen des Films " Bahía de Palma " oder sogar am Ende von „Der Henker“ sehen können, die in der alten Seestation 1 gedreht wurden. Als alles noch so nah erschien. Und das Meer noch immer allgegenwärtig in der Stadt.

Wahrscheinlich bestand der große Fehler der Hafenentwicklung darin, das Maritime zu von der Stadt abzusondern, zu isolieren. Es mit Hindernissen, Hürden, Gebäuden, Barrieren zu trennen. Bis nur noch einige wenige Orte, die uns eine Ahnung dieses alten Hafens vermitteln können, übrigblieben. Wie die Gegend rund um den Pesquero oder die kleine Ecke, wo der Lauf des La Riera fast unbemerkt endet.

Während andere Städte viel daran gesetzt haben, ihren Hafen zurückzugewinnen, hat Palma das nach und nach ignoriert. Sogar seinen symbolischen Wert, seine malerische Vision. Die, an der man sich von Damm des Dique del Oeste aus erfreuen konnte und der vor einigen Jahren geschlossen wurde. Ersetzt durch einen Weg, der außerhalb liegt und nicht mehr mit der Stadt kommuniziert.

Vor einiger Zeit verschwand ein kleines Restaurant am El Born: das Yate Rizz. Es war wie ein altertümliches Fragment dieses alten Hafens. Bis dorthin kamen die Matrosen oder Passagiere von der Moll de la Riba. Es gab ein sehr preiswertes Tagesmenü in einem sehr engen Raum. An die Wände hatte ein Maler, der seinen Militärdienst ableistete, einige "Bullaugen", von denen aus man scheinbar den Hafen und die Bucht betrachten konnte, gezeichnet. Wie in den 60er Jahren: Weiße Gebäude, Gärten, der maritime Horizont, im Hintergrund das Schloss Bellver, die Boote... Wie Sammelbilder aus einer Vergangenheit, die schon verschwunden scheint. Wie auch das Restaurant verschwand, um sich in eine luxuriöse Immobiliengesellschaft zu verwandeln.

Die große Herausforderung der Reform der Uferpromenade wird sein, diesen Charme einerseits zu bewahren und ihn dabei an heutige Zeiten anzupassen. Dieser Wesenszug, die Seele der Stadt zu sein.

Per Nadal i Reis
*Regala
Mallorca!*

...consumeix i regala els nostres productes.
Les empreses d'aquí creen riquesa per a tots





Catalina Riera. Palma.

Bodega Bellver, un clásico de Palma

Catalina Riera. Palma.

Empezó como una licorería de barrio en el año 1920, pero se ha convertido en uno de los locales más veteranos de Palma. La Bodega Bellver ha sabido mantener el carácter clásico, tradicional y el estilo mallorquín con el que nació. Corrían los años 60, en pleno *boom* turístico sueco, cuando esta taberna empezó con la función con la que cuenta a día de hoy.

Se trata de un encantador local en el que se sirven llonguets de todo tipo, desde los más tradicionales, como el de lomo, hasta los más contemporáneos, como el de la sobrasada con miel o el de queso de cabra con bacon.

Han sido cuatro las generaciones que han pasado por la bodega y desde 2014 lo regentan Cliff Amengual y Pere Rotger. "Cuando nos pusimos al frente tuvimos

que hacerle un gran lavado de cara, pero intentamos mantener la esencia del negocio. Antes era un local viejo, ahora es un local antiguo", apunta Amengual. Entrar en esta bodega es viajar al pasado. Sus paredes están llenas de fotografías antiguas, botas de vino y *sifons*, lo que le da un carácter único y auténtico.

El trato cercano de los actuales propietarios con los clientes es una de las claves de su éxito. "Uno de los puntos más románticos que tiene la bodega es que el cliente puede coger él mismo la cerveza de la nevera. Es una tradición del negocio y queremos mantenerla", señala Cliff.

Bodega Bellver, a classic from Palma

It started as a neighborhood liquor store in 1920, but nowadays it is one of the most veteran stores in Palma. Bodega Bellver has managed to maintain the classic, traditional and Mallorcan style with which it was born. It was the 60s, in the Swedish touristic boom, when this tavern began functioning as what it is today.

It is a charming place where llonguets of all kinds are served, from the most traditional, such as loin, to the most contemporary, such as sobrasada with honey or goats cheese with bacon.

There have been four generations that have passed through the winery and since the year 2014, Cliff Amengual and Pere Rotger run it. "When we started managing it, it needed a significant "face-lift", but we tried to keep the essence of the business.



Cliff Amengual en la boguedita Bellver FOTO: Josep Caparrós

Bodega Bellver, ein Klassiker in Palma

Before, it was an old place, now it's an historic place, "says Amengual. To enter this cellar is to travel to the past. Its walls are full of old photographs, wineskins and siphons, which gives it a unique and authentic character.

The personalized attention which the current owners give to their customers is one of the key factors of their success. "One of the most romantic features of the winery, is that the customer can take the beer from the fridge himself. It's a business tradition and we want to keep it", says Cliff.

Was als Spirituosenhandlung im Viertel im Jahr 1920 begann, ist heute eines der ältesten Lokale in Palma. Die Bodega Bellver hat es geschafft, den ursprünglichen, klassischen, traditionellen und mallorquinischen Stil zu bewahren. Es war in den 60er Jahren, im Zuge des schwedischen Tourismusbooms, als die Geschichte der Bodega Bellver wie wir sie heute kennen, begann.

Es ist ein charmanter Ort, an dem Llonguets aller Art serviert werden, von den traditionellsten wie die mit Schweinelende, bis hin zu modernsten Varianten wie Sobrasada mit Honig oder Ziegenkäse mit Speck.

Vier Generationen haben die Bodega durchlaufen und seit 2014 wird das Geschäft von Cliff Amengual und Pere Rotger

geführt. "Als wir anfangen, mussten wir ein ziemlich großes Facelifting durchführen, aber wir haben versucht, die Essenz der Bodega zu erhalten. Vorher war es einfach nur ein alter Ort, nun ist es ein antiker", sagt Amengual. Die Bodega zu betreten, ist wie eine Reise in die Vergangenheit. Die Wände sind voll mit alten Fotografien, Weinschläuchen und Siphons, was dem Lokal einen einzigartigen und authentischen Charakter verleiht.

Die enge Bindung der gegenwärtigen Eigentümer an die Kunden ist einer der Schlüssel zu ihrem Erfolg. "Eines der außergewöhnlichsten Merkmale, das die Bodega hat, ist, dass der Kunde das Bier selbst aus dem Kühlschrank nehmen kann. Es ist eine Tradition, die wir beibehalten wollen", sagt Cliff.



Cristina Muñoz propone un atrevido look de día

PARA GUSTOS... ESTILOS

Laura Perelló. Palma.

FOTO: Josep Caparrós

Pensar en diciembre y enero es pensar en las innumerables citas que se agolpan en la agenda y en todos los estilos que lucir en cada una de esas ocasiones. La primera recomendación es ser previsores y no dejar la elección para última hora. Para facilitarnos esta difícil decisión hemos elegido a cuatro firmas palmesanas de diferentes estilos, que nos presentan sus ideas y combinaciones: MariCastaña Palma, Seattle Vintage, La Principal y Pinko.

MariCastaña Palma tiñe de buen rollo el corazón de Palma, una tienda alternativa y con personalidad que apuesta por firmas españolas y prendas arriesgadas para vestir a toda una generación. A los mandos del espacio: Vicky Pinar y Sergio Gamisans, dos jóvenes emprendedores que se lanzaron a llenar de encanto un coqueto rincón de Palma. De cara a los meses más fríos del año, propone una colección que rompe con los esquemas para estas fechas.

¿La clave?; no pasar nunca desapercibido gracias a una selección de jerséis de lo más atrevidos tanto para él como para ella, blusas de satén de infarto con las que brillar como nunca o camisetas y sudaderas con divertidos mensajes. Destacan también los vestidos y monos que se convertirán en imprescindibles en tu armario. Los chicos también pueden encontrar auténticos tesoros con los que seguro que no pasarán desapercibidos allá donde vayan.

Seattle Vintage es un auténtico templo para los amantes de la ropa de segunda mano. Un espacio con historia que vende prendas con historia. Ropa y accesorios de todas las épocas, camisas setenteras, vestidos únicos y complementos actuales o de otro tiempo en perfecto estado. Un lugar para ir con calma y rebuscar entre todas las piezas para encontrar auténticas joyas. Los impulsores de este espacio son Javier Taltavull y Carlota

Llompart y su filosofía es clara: usar prendas que no pierden el encanto, sino que lo ganan con el paso del tiempo.

La ropa de calle continúa imponiéndose como una de las tendencias más destacadas de la temporada. Lo vemos en los jerséis de angora, blusas de seda o los Levi's de talle alto que propone la tienda para vestir a la mujer. Si combinas esas prendas con una buena chaqueta de ante o pana y unos botines de piel junto con un bolso BonVivant lograrás un estilismo sencillo y perfecto. Seattle propone vestir al hombre para esta temporada con pantalones de algodón o vaqueros de corte más ancho y recto que serán fáciles de combinar con camisas de algodón o seda holgadas con sus tradicionales estampados. Además, los clásicos jerséis con motivos navideños serán otro de los imprescindibles para marcar tendencia.

Seguimos con nuestra ruta de shopping para este invierno en **La Principal**, propiedad de Toni y Suso Ramos, dos jóvenes emprendedores locales, que junto con Alex Lizarbe han convertido el espacio del centro de Palma en una referencia para cualquier urbanita con gusto. Su filosofía es ofrecer la mejor selección de prendas relacionadas con el estilo de vida mediterráneo, un vestuario minimalista compuesto por piezas prácticas cuyo corte debe ser impecable.

Desde el verano pasado, La Principal ha incorporado oferta de mujer donde, además de ropa, ofrece una selección de accesorios con materiales que remiten a lo tradicional, con texturas rústicas y naturales (lanas afelpadas, suaves) que prometen convertirse en imprescindibles.

Su gran apuesta son las prendas masculinas, con el regreso de las chaquetas de plumas largas con las que el hombre conseguirá el máximo confort para los días más fríos del año. En La Principal encontramos piezas básicas y atemporales como camisetitas o camisas que se fabrican con materiales sostenibles que remiten a lo natural para acentuar el confort, usando para ello algodón orgánico o tela de cáñamo.

Una de las tendencias del momento, que ya ha triunfado en las capitales europeas, es la mezcla de tailoring con ropa de calle. Esto se traduce en un pantalón jogger con tela de traje o un estampado "pata de gallo" en una bomber. Además, el blanco será uno de los colores protagonistas en esta época, con un total look o pequeñas pinceladas en vaqueros o en un jersey. La ruta de shopping finaliza en la boutique **Pinko**, moda "made in Italy" con el toque único y personal de Cristina Muñoz, propietaria de la franquicia en Palma. La firma italiana apuesta por vestir a una mujer moderna y cosmopolita con una mezcla ecléctica de estampados: flores, cuadros, leopardo. Prendas



La propietaria de Pinko Palma y su look de noche perfecto

arriesgadas, originales y llenas de color adaptadas a las tendencias de invierno, pero reinventadas. En Pinko encontramos una cuidada selección de tops románticos, terciopelos, un look clásico o combinar estas prendas con un pantalón de vinilo para darle un toque más divertido al conjunto. Para la noche, la firma italiana apuesta por un look de prendas monocroma y un abrigo estampado ideal para las fechas señaladas que están al caer.



Carlota Llompart y Javier Taltavull visten elegantes su look de noche

Winter styles to suit every taste!

It's time to update your wardrobe and dazzle everyone through the next few frigid months. Whether you are going to a holiday party or braving the cold, do it in style! Here goes our first tip: if you fail to plan, you plan to fail! Who said it was it easy to dress well? Keep reading and get dressed in style with the tips from these 4 fashion firms from Palma to help get you inspired: MariCastaña Palma, Seattle Vintage, La Principal and Pinko.

MariCastaña Palma brightens up the heart of Palma with good vibes: an alternative stylish store known for its Spanish firms and daring proposals for all generations. A revolutionary space: Vicky Pinar and Sergio Gamisans are two young entrepreneurs who opted for bringing a touch of charm to a cosy little district in Palma. Specially designed for the upcoming months of December and January, they offer a groundbreaking collection for this winter.

The key to their success lies on its collection of bold pullovers for him and for her, that won't let you down! Don't go unnoticed and shine like a star with its stunning satin shirts and its funny printed t-shirts and sweatshirts. Do not miss their dresses

and all-in-one suits that will become one of your top choices! What about him? come and find treasures from the collection for men that will make him feel he is "the one".

Seattle Vintage is a true temple for lovers of second-hand clothes. A historic place full of character where you can shop vintage clothing. Choose from a heap of clothes and accessories from all periods, ranging from shirts from the seventies to unique dresses and new or vintage accessories from another time in perfect condition. So keep calm and enjoy rummaging through the enormous range of clothing... You'll find real gems! Javier Taltavull and Carlota Llompart, its creators, have a clear and simple philosophy: they use clothes that not only never get outdated, but are even more fashionable over the years.

Streetwear is one of the trendiest options this season. It's everywhere: angora pullovers, silky shirts or high-waisted Levi's jeans... this is only a small sample of the Woman collection at Seattle Vintage. If you combine them with a stylish suede or corduroy jacket and a pair of leather boots and add the final touch with a BonVivant bag, you'll get a simple but perfect outfit. Sea-

CHRISTMAS AT BAHIA

ENJOY WONDERFUL CHRISTMAS DAYS
WITH YOUR LOVED ONES!



SUNDAY'S BRUNCH

FROM 11 AM TO 4PM.
ELEGANT BRUNCH WITH
THE BEST VIEWS
OVER THE BAHIA OF PALMA
PRICE 36 €



CHRISTMAS DINNER

CHRISTMAS MENU
FROM SUNDAY TO THURSDAY
PRICE 39€ PER PERSON
DRINKS NOT INCLUDED



NEW YEAR'S EVE DINNER & PARTY



*Bahia
Mediterráneo*



RESTAURANT & EVENT LOCATION

Paseo Marítimo, 33, 5th floor (Private Elevator), 07014 Palma, Balearic Islands
Reservations: +34 971 45 76 53 | +34 618 28 80 39  bahia.mediterraneo  Bahia Mediterraneo
info@bahiamediterraneo.com · www.bahiamediterraneo.com
www.zherogroup.com

tle's Men collection for this season offers a selection of cotton trousers, wide leg and straight-cut jeans that suit perfectly with cotton or silky loose shirts, with their typical patterns. Don't forget that this season Christmas sweaters are a MUST for fashion lovers!

Seattle propone un look de día sencillo y desenfadado



Let's continue our winter shopping tour en La Principal, whose owners Toni and Suso Ramos, two young local entrepreneurs, together with Alex Lizarbe, have turned the city centre of Palma into a top reference place for all trendy urbanites. Their motto consists of offering the best selection of Mediterranean style clothes: a minimalist design made out of practical items with a perfect cut.

Starting from last summer, La Principal includes a Women collection with a wide selection of clothes and accessories elaborated with rustic natural materials that echo tradition (plush wool or soft wool) that will melt your heart!

They are specialized on Men's wear, suiting men who like to feel the maximum comfort to beat the cold by wearing long down jackets. La Principal is the perfect place to shop timeless basics such as t-shirts or shirts made out of sustainable fabrics (i. e. organic cotton, hemp fabric) inspired in nature, an uthentic extra comfy combo!

One of the major trends at the moment is the mixing of tailoring



Toni y Suso Ramos apuestan por un look streetwear para el día

with streetwear, which is gaining popularity in most European capitals. This is reflected in the tailored jogger trousers, as well as in the "crow's feet" patterned bomber jackets. Besides, white will be the starring colour of the season, where you're wearing it on a total look or including it somewhere in your jeans or sweater!

Our shopping tour ends at the Pinko boutique, famous for its "Made in Italy" designs: a business run by Cristina Muñoz, its creative manager, a franchise owner in Palma. The Italian firm has created an eclectic mix of patterns: flowers, plaid, leopard... that best embodies the spirit of the modern and cosmopolitan woman. Extravagant, genuine and colourful designs adapted to winter trends, but totally renovated. At Pinko you'll find a wide selection of romantic tops, velvet fabrics: you can choose a classical look or combinethese items with a vinyl trouser to give it a more cheerful, playful finishing touch. This Italian firm proposes a monochromatic look ideally topped with a printed coat for your night events, ideal for the upcoming Christmas celebrations!



La Principal fiel a su estilo clásico también para la noche



Vicky Pinar y Sergio Gamisans con un original look de noche

Stilrichtungen, ganz nach Geschmack

An Dezember und Januar denken, bedeutet auch an die unzähligen Termine zu denken, die sich im Terminkalender häufen, und über den Stil nachzudenken, den man bei jeder dieser Gelegenheiten tragen möchte. Die erste Empfehlung ist, vorausschauend zu planen und die Wahl nicht auf den letzten Moment verschieben. Um diese schwierige Entscheidung etwas leichter zu machen, haben wir vier Firmen aus Palma mit unterschiedlichen Stilrichtungen gewählt, die uns ihre Ideen und Kombinationen vorstellen: MariCastaña Palma, Seattle Vintage, La Principal und Pinko.

MariCastaña färbt das Herz Palmas mit guter Laune. Es ist ein alternatives Geschäft mit Persönlichkeit, das auf spanische Marken und gewagte Kleidung setzt, um eine ganze Generation zu kleiden. Geführt wird das Geschäft von zwei jungen Unternehmern: Vicky Pinar und Sergio Gamisans, die sich bemühen, eine zauberhafte Ecke Palmas mit Charme zu erfüllen. Für die kältesten Monate des Jahres schlagen sie eine Kollektion vor, die das übliche Schema dieser Monate sprengt.

Was ist der Schlüssel? Niemals unerkant bleiben. Dies gelingt dank einer Auswahl an gewagten Pullovers sowohl für ihn als auch für sie, atemberaubende Satinblusen, mit denen man

glänzen kann, wir nie zuvor, oder Shirts und Sweatshirts mit lustigen Botschaften. Auch die Kleider und Overalls stechen hervor, die zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihres Schrankes werden. Auch die jungen Männer können wahre Schätze finden, mit denen sie sicher nicht unentdeckt bleiben, wo auch immer sie hingehen.

Seattle Vintage ist ein authentischer Tempel für die Liebhaber der Second-Hand-Kleidung. Ein Raum mit Geschichte, der Kleidungsstücke mit Geschichte verkauft. Kleidung und Accessoires aus allen Epochen. Hemden aus den Siebzigern, einzigartigen Kleidern und aktuellen Accessoires oder aus vergangenen Zeiten in perfektem Zustand. Ein Ort, in dem man in aller Ruhe zwischen den verschiedenen Stücken nach wirklichen Juwelen suchen kann. Die Verantwortlichen für diesen Ort sind Javier Taltavull und Carlota Llompарт und ihre Philosophie ist einfach: Kleidung tragen, die ihren Charme nicht verliert, sondern mit der Zeit noch mehr hinzugewinnt.

Der Streetwear setzt sich immer mehr durch und wird zu einer der Tendenzen dieser Saison. Diesen Stil erkennt man an den Angorapullovers, den Seidenblusen oder den Levis mit hoher Taille, die das Geschäft den Frauen vorschlägt. In Kombination



Fieles a su look divertido para el día

mit einer guten Jacke aus Wildleder oder Cord und Lederbootties sowie einer BonVivant Tasche erreichen Sie einen einfachen, aber perfekten Stil. Seattle schlägt für die Männer Baumwollhosen oder etwas weiteren, gerade geschnittenen Jeans, die sich leicht mit traditionell bedruckten Baumwoll- oder Seidenhemden kombinieren lassen. Auch die klassischen Pullover mit Weihnachtsmotiven sind unverzichtbar.

Unsere Shoppingtour für diese Wintersaison führt weiter zu La Principal, im Besitz von Toni und Suso Ramos, zwei Jungunternehmern, die zusammen mit Alex Lizarbe diesen Ort im Zentrum Palmas zu einer Referenz für jeden Stadtbewohner mit Geschmack gemacht haben. Ihre Philosophie ist es die beste

Auswahl an Kleidungsstücken mit Bezug zum mediterranen Lebensstil anzubieten, ein minimalistischer Stil bestehend aus praktischen Teilen mit einem exzellenten Schnitt.

Seit dem vergangenen Sommer ein Angebot an Damenmode aufgenommen, das neben Kleidung auch ein Auswahl an Accessoires beinhaltet, die Materialien verwendet, die mit rustikalen und natürlichen Texturen, wie plüschiger Wolle, an die Tradition anknüpfen und unverzichtbar werden könnten.

Besonders aber setzt der Laden auf Herrenmode, wie auf die langen Daunenjacken, die den Herren den höchsten Komfort für die kältesten Tage des Jahres versprechen. In La Principal finden wir zeitlose Stücke wie T-Shirts oder Hemden aus nachhaltigen Materialien wie Bio-Baumwolle oder Hanfgewebe, die einen besonderen, natürlichen Tragekomfort bieten.

Eine der Tendenzen, die sich in den Metropolen Europas bereits durchgesetzt haben, gehört die Mischung aus traditioneller Schneiderkunst mit Streetwear. Dies zeigt sich in einer Jogginghose aus Anzugstoff oder eine Bomberjacke mit Hahnentritt-Muster. Außerdem wird auch die Farbe weiß eine Hauptrolle spielen, als Total Look oder als Details auf einer Jeans oder einem Pullover.

Die Shopping-Tour endet in der Boutique Pinko, Mode ‚made in Italy‘ mit einem einzigartigen, persönlichen Touch von Cristina Muñoz, der Eigentümerin des Franchise-Unternehmens in Palma. Die italienische Marke möchte eine moderne und kosmopolitische Frau mit einer facettenreichen Mischung an verschiedenen Mustern kleiden: Blumen-, Karo- und Leopardmuster. Gewagte Kleidungsstücke, originell und bunt angepasst an die Tendenzen des Winters, aber neu interpretiert. Bei Pinko finden wir eine große Auswahl an romantischen Tops, Stücken aus Samt. Ein klassischer Look, der in Kombination mit Lackhosen einen legeren Touch erhält. Für die Abende empfiehlt die italienische Marke einfarbige Kleidungsstücke und einen bedruckten Mantel ideal für die bevorstehenden Feiertage.



RITZI

Special Christmas

Menús de empresa personalizados

Custom business menus

Benutzerdefinierte 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, mallorca

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





Elena Ordinas

Directora de Marketing y Publicidad

ELLAS SÍ PUEDEN

¿Por qué no decirlo? Las famosas marcan tendencias.

Al menos a mí. Siempre tenemos un icono al que seguir. Yo este año simpatizo con Meghan Markle, duquesa de Sussex. Me ha hecho sacar del armario dos colores que tenía abandonados. El negro y blanco. Dos combinaciones perfectas. El primero, pura elegancia. El segundo,

pura inocencia. Ambas representan la perfecta armonía para el día o para la noche. Es una apuesta segura. También me enamoró su look con el abrigo de tartán hasta los tobillos a cuadros o la mezcla de sus jerseys oversize con pantalones tipo sastre y zapatos de salón. Sí. Me gusta su estilo. Me gusta ella. Pero nunca olvides el tuyo propio, ya que es tu seña de identidad. ¡Ah! Y en cuanto a maquillaje, mi querido amigo José Ojeda, todo un experto en esta materia, me ha chivado que el verde Ftalo entra fuerte. Color tranquilizador y relajante, combinado con toques dorados, albaricoques y calabazas. Para los labios tonos cerezas. Y para la piel el efecto photoshop, te dará luz y un acabado mate natural. Lista para salir. ¡¡¡Felices fiestas!!!

THEY CAN DO IT

It's a fact: famous people create trends. At least as far as I'm concerned. There's always an icon to follow. This year I like Meghan Markle, Duchess of Sussex. She's made me bring out colours from my wardrobe that I'd abandoned. Black and white. Two perfect colours. The first is pure elegance. The second is pure innocence. Both colours are perfect both for daytime outfits and nighttime elegance. It's a safe bet. I also fell in love with her look wearing a long tartan coat, and her mix of oversize jumpers, tailored trousers and high-heel shoes. Yes. I like her style. I like her. But don't forget your own style, because your style is your personality. Ah! And when it comes to makeup, my dear friend José Ojeda, an expert on the subject, has told me that phthalo green is coming on strong. It's a soothing and relaxing colour, perfectly combined with golden, apricot and pumpkin shades. Then a cherry red on the lips. For your skin you want that photoshop effect, providing light and a natural, matte finish. Ready to go out. Happy holidays!

SIE WISSEN, WIE ES GEHT

Warum es nicht einfach beim Namen nennen? Prominente Frauen setzen Modetrends. Ich jedenfalls achte sehr darauf. Immer gibt es eine Stilikon, der wir nacheifern. In diesem Jahr ist das für mich Meghan Markle, die Herzogin von Sussex. Sie hat mich dazu gebracht, zwei Farben aus den Tiefen meines Kleiderschranks auszugraben, die ich völlig vernachlässigt hatte. Die Rede ist von Schwarz und Weiß. Beide perfekt kombinierbar. Die erste Farbe, pure Eleganz. Die zweite, reine Unschuld. Sowohl als Tagesoutfit als auch als Abendbekleidung, sie stehen für perfekte Harmonie. Mit dieser Wahl ist man stets auf der sicheren Seite. Auch in ihre Looks – den knöchellangen Tartan-Mantel im typisch karierten Muster oder den Mix aus Oversize-Pullovern kombiniert mit Schneiderhosen und Pumps – habe ich mich verliebt. Ja. Ich mag ihren Stil. Ich mag sie. Lasst uns aber dennoch nie unseren eigenen Stil vergessen, schließlich ist er unser Identitätsmerkmal. Ach ja, und was Make-up betrifft, mein lieber Freund José Ojeda, eine wahre Koryphäe auf dem Gebiet, hat mir gesteckt, dass Phtalogrün stark im Kommen ist. Eine beruhigende, entspannende Farbe, perfekt zu kombinieren mit leichten Gold-, Apricot- und Kürbisanuancen. Für die Lippen empfiehlt er Kirschtöne. Und der Beauty-Trend Blurring wird Ihre Haut strahlen lassen und ihr ein mattes Finish verleihen. Und schon sind Sie bereit für den großen Auftritt. Frohe Feiertage!!!



Pintalabios
Christian Dior
35,95 €



Bolso
LOEWE
1.700 €



Bufanda
LOEWE
450 €



Línea de ojos
Etnia
etniamcosmetics.com
35,95 €

Mujer



Bolso
LOEWE
2.900 €



Lote Gourmet
COMERCIAL VERA
Calle Poima, 28 Palma
107,85 €



Pack de regalo
RITUAL
53,50 €

Brazaletes
MANGO
9,99 €



Sortija Águila
ARISTOCRAZY
159 €



Mochila
KENZO
kenzo.com
595 €



Reloj
**CARTIER
PANTHERE**
Cartier
P.V.P.



Botas de agua
**TOMMY
HILFIGER**
es.tommy.com
87 €



Chaqueta
GUCCI
gucci.com
425 €



Botines
**CARMINA
SHOEMAKER**
Carmina Shoemaker
420 €



Bolso
THE KOOPLES
kooples.com
418 €



Tocadiscos
THOMSON
amazon.com
209 €



Anillo Oro Rosa
**NICOLÁS
JOYEROS**
nicolasjoyeros.com



Mochila
BIMBA Y LOLA
155 €



Perfume
MARC JACOBS
perfumesclub.com
110 €



Zapatillas
BALENCIAGA
695 €

MAGALUF

la vila

SHOPPING CENTER

*all year,
more than
just shopping!*



Hombre

Chaqueta
SHELL
El Corte Inglés
350 €



Asistente digital
GOOGLE
Mediamarkt
149 €



Lote Gourmet
COMERCIAL VERA
Calle Poima, 28 Palma
107,85 €

Pack de regalo: the ritual
of samurai refreshing
RITUAL
29,50 €



Perfume
MARTIN MARGIELA
primor.es
78,95 €



Reloj Big Bang
HUBLOT
hublot.com
11.400 €



Impresora fotográfica
HP
amazon.com
150 €



Cámara compacta
LEICA
leica.com
275 €

Gafas de sol
MYKITA
mykita.com
325 €



Apple AirPods
APPLE
El Corte Inglés
139 €

Kit de barbería
TERMIX
termix.net
106,9 €



Vans Openning Ceremony
VANS
vans.es
85 €



Guantes de boxeo
VERSACE
2.959 €

Robot Roomba 864
ROOMBA
Mediamarkt
485,57 €



Tocadiscos Vintage
MP
amazon.com
98,49 €



Botox . Thermage . Revitalización facial con
ácido hialurónico y vitaminas . Depilación
Vectus . Plasma . Celulitis . Adelgazamiento
Nutrición . HIFU . Flacidez . Estética dental
Alopecia . Lipólaser . Hilos tensores . Indiba
Belkyra . Estética genital . Cirugía Plástica

C L Í N I C A
morano
medicina estética

A gusto en mi cuerpo

Barón de Pinopar 12-1º
07012 Palma t 971 718 121
doctormorano.com
f t w i n s t a

Niños

Chubasquero
**PETIT
BATEAU**
Petit Bateau
84,90 €



Nike Huarache
NIKE
El Corte Inglés
59,60 €



Gafas VR Playstation 4
PLAYSTATION
amazon.com
399,9 €



Palomitero retro
GADGY
amazon.com
28,99 €



Castillo de Hogwards
LEGO
lego.com
429 €

Converse Chuck 70
CONVERSE
Foot Locker
100 €



Smart Watch
XPLORA
myxplora.es
199 €



Robot educativo
BQ
El Corte Inglés
99 €



Nintendo Switch
NINTENDO
El Corte Inglés
303,05 €



Sudadera infantil
KENZO
kenzo.com
105 €

Viaje al CENTRO de la Navidad

Los centros comerciales ofrecen un sinfín de actividades aptas para los adultos y los más pequeños de la casa.

Revista de Mallorca. Palma

Los centros comerciales ofrecen un sinfín de actividades aptas para los adultos y los más pequeños de la casa. Los centros comerciales de la isla se preparan para uno de los retos del año: transformarse en espacios de magia y animación para acoger las ilusionadas visitas de las familias. A la vanguardia, los más atrevidos y entusiastas de estas fiestas, los niños, que podrán disfrutar sin descanso de actividades pensadas para ellos..., aunque también para sus mayores.

salud y belleza donde realizar las compras navideñas y con festivos de apertura especial los días 8, 23 y 30 de diciembre.

Mallorca Fashion Outlet

Las fiestas de Navidad son para pasarlas en familia, y si es con un buen plan, mucho mejor. Así, Mallorca Fashion Outlet ofrecerá a lo largo de todas las Navidades diferentes opciones para disfrutar de estas fechas con diferentes obras de



Foto: Fan Mallorca

Fan Mallorca Shopping

El centro comercial Fan Mallorca Shopping tiene programada para los meses de diciembre y enero una variada agenda de actividades con motivo de las fiestas navideñas. Encendido de luces el 1 de diciembre, a las 18h, con la actuación musical de ópera en directo a cargo de "Two Tenors". El 15 de diciembre, a partir de las 17h, será uno de los grandes momentos con la llegada espectacular de Papá Noel junto a su elfo, dispuestos a recibir con cariño todos los deseos de los más pequeños. El 22 de diciembre tendrá lugar la actuación musical por parte de la reconocida coral del Col. legi de Sant Francesc y sus ya tradicionales villancicos. El 27 de diciembre, el Paje Real de sus Majestades los Reyes de Oriente estará en el centro para recibir las cartas con los deseos de toda la familia, para dar paso el 4 de enero a la tan esperada arribada de los Reyes Magos. Y por supuesto, sin olvidar su oferta; moda, complementos, deporte, hogar,

teatro infantil itinerante que recorrerán durante los fines de semana del mes de diciembre las calles del espacio comercial de Marratxí. Y diversos conciertos de Gospel a cargo de algunos de los mejores coros de la isla amenizarán los fines de semana del centro.

Como fechas señaladas, hay que destacar la llegada de Papá Noel, que se producirá el próximo 15 de diciembre, donde grandes y pequeños podrán hacer entrega de su lista de deseos navideños hasta el próximo 24 de diciembre. Despedimos a Santa Claus para dar la bienvenida a Gaspar, el Rey Mago recién llegado de Oriente que llegará dispuesto a escuchar todas las peticiones de niños y padres.

Porto Pi Centro Comercial

La llegada de las navidades transforma Porto Pi Centro en una fábrica de deseos. Este año Papá Noel viene acompaña-

do por unas hadas mágicas que convertirán el centro en un mapa de juegos interactivos, para que grandes y pequeños despierten su imaginación.

Porto Pi Centro quiere además estar presente en las navidades de los menos favorecidos, por ello llevará cabo una recogida de juguetes nuevos o en buen estado para los niños de centros de acogida. La asociación Educac Clown será la encargada de hacer llegar los regalos a los niños con más dificultades. El respeto por el medio ambiente será otro de los protagonistas, con talleres donde grandes y pequeños podrán transformar los objetos en desuso en adornos y juguetes para darles una nueva utilidad. Y además los fans de la marca de juguetes Playmóvil están de enhorabuena ya que este año, el tradicional Belén será sustituido por las piezas de la legendaria marca.

La Vila Centro Comercial

La solidaridad, la fraternidad, el apoyo y el cariño por todas aquellas asociaciones, fundaciones serán los grandes protagonistas durante el mes de diciembre en La Vila Centro Comercial. Así y durante el mes que cierra el año se celebrarán eventos dentro de la campaña La Vila Solidaria.

El 14, 15, 28 y 29 de diciembre, de la mano de la Fundación Shambhala, se instalará en el parking del centro comercial un servicio de lavado de coches de 10:00 a 14:00, cuyos beneficios van destinados de manera íntegra a los jóvenes de la Fundación. Además el 22 de diciembre, Robinas Inca, refugio canino y S.O.S Mascotas Mallorca, asociación animalista, celebrarán una recogida de alimentos para perros y gatos y una presentación de perros en adopción Robinas Inca, de 10:00 a 14:00 hrs.



Foto: Fan Mallorca

A trip to the heart of Christmas

The shopping centers are offering endless activities dedicated to adults and the youngest members of the family.

The shopping centers of the island are getting ready for one of the biggest challenges of the year, receiving the excited visits of families with spaces full of magic and animation. At the very front we have the enthusiasts of these celebrations, the most daring, the children. They will be able to enjoy non-stop the varied and fun activities planned out for them, and also for adults.

Fan Mallorca Shopping

The shopping center Fan Mallorca Shopping has a program filled with varied activities for the Christmas holidays. On the 1st of December, the Christmas lighting will be turned on at 6pm with the live musical performance of the "Two Tenors". On the 15th of December at 5pm the most awaited moment for the little ones, the arrival of Father Christmas and his Elf are ready to receive with love the wishes of all the children. On the 22nd of December the musical performance of the prestigious choir of the Col·legi de Sant Francesc and their already traditional Christmas carols. The 2nd of December,

the pageboy of their Majesties the Kings of Orient will be in the shopping center to receive the letters full of Christmas wishes of the whole family. All of this leading to the 4th of January, the highly awaited arrival of the Three Kings, that will fill the center with thrills and happiness.

Of course, in midst of all of this, we shouldn't forget all their offers in fashion, accessories, sports, home, health and beauty for our Christmas shopping, and with special holiday opening dates on the 8th, 23rd and 30th of December.

Mallorca Fashion Outlet

The Christmas holidays should be spent with family, and if there is a good plan, even better! This is why Mallorca Fashion Outlet will offer throughout the whole Christmas, different options to enjoy these dates with itinerant children's theater performances that will tour in the month of December the streets of the commercial area in Marratxí, and varied Gospel concerts by some of the best choirs on the island throughout the weekends.

Special dates need to be highlighted, like the day of the arrival of Father Christmas on the 15th of December. From then

onwards, the young ones and adults will be able to deliver their list of Christmas wishes up until the 24th of December. We then say goodbye to Father Christmas to welcome Gaspar, one of the Three Kings who arrives from the Far East and is ready to listen to all the children's and parent's petitions.

Porto Pi Centro Commercial

The arrival of Christmas transforms Porto Pi Centro into a real manufacturer of wishes. This year Father Christmas comes with magical fairies that will turn the center into a map of interactive games with different polar stations for the little ones, and not so little ones, to awaken their imagination.

Porto Pi Centro want to also be present in the Christmas celebrations of the least favored, they will therefore collect new toys as well as toys in good condition for children shelters in Mallorca. The association Educlown will be in charge of delivering the toys donated to these children. One of the key focuses this year will also be the environment, with workshops where children and adults can transform objects that are no longer used into decorations and toys to give them new life. Furthermore, fans from the brand Playmóbil are in luck, because this year the traditional nativity scene Belén will be replaced by pieces from this legenday brand.

La Vila Centro Comercial

Solidarity, fraternity, the support and love from all the mallorcan associations and foundations will be the stars during the month of December in La Vila Centro Comercial. During the



Foto: Mallorca Fashion Outlet

last month of the year, numerous events from the campaign La Vila Solidaria will be held.

On the 14th, 15th, 28th and 29th of December, a car washing service will be set up from 10am to 2pm headed by Fundación Shambhala, and the entirety of the money gained will go to the children from this foundation. On the 22nd of December, Robinas Inca, a dog shelter and S.O.S Mascotas Mallorca, animal association, will collect dog and cat food and do a presentation of dogs for adoption in Robinas Inca, from 10am to 2pm.

Foto: La Vila Centro Comercial



Eine Reise zum Geist der Weihnacht

Mallorcas große Einkaufszentren bieten eine Unmenge von Aktivitäten und Veranstaltungen für Groß und Klein.

Die Einkaufszentren der Insel bereiten sich auf eine der größten Herausforderungen des Jahres vor: Sie verwandeln sich in Orte voller Magie und Vergnügen, um die weihnachtlich gestimmten Besucher willkommen zu heißen. Ganz im Fokus natürlich die, die am meisten von diesem Fest träumen, die Kinder, die von früh bis spät unterhaltsame und abwechslungsreiche, extra für sie gestaltete Aktivitäten genießen können - aber natürlich wird auch an die Älteren gedacht.

Fan Mallorca Shopping

Das Einkaufszentrum Fan Mallorca Shopping bietet während der Monate Dezember und Januar anlässlich der Weihnachtszeit ein abwechslungsreiches Programm mit vielen verschiedenen Aktivitäten, wie zum Beispiel das Einschalten der Weihnachtsbeleuchtung am 1. Dezember um 18 Uhr, verbunden mit einer musikalischen Live - Darbietung der Two Tenors, die die Besucher mit Opernmusik erfreuen werden.

Der 15. Dezember (ab 17 Uhr), wird einer der ersehnten Höhepunkte für die Kleinsten sein: Die eindrucksvolle Ankunft des Weihnachtsmannes mit seinem himmlischen Helfer, die sich gemeinsam riesig darauf freuen, die Wunschzettel der Kleinen entgegen zu nehmen, wird alle Kinderherzen höher schlagen lassen.

Am 22. Dezember gibt es eine musikalische Darbietung des bekannten Chors des Col.legi de Sant Francesc mit seinen schon traditionellen Weihnachtsliedern und am 27. Dezember wird der Besuch des Pagen der Heiligen Drei Könige, der im Einkaufscenter die Wunschzettel der ganzen Familie in Empfang nimmt, ganz besonders die Kinderaugen strahlen lassen. Schlussendlich wird das festliche Programm am 4. Januar mit der lang ersehnten Ankunft der Heiligen Drei Könige gekrönt werden und für strahlende Gesichter, Freude und Begeisterung sorgen.

Zu vergessen natürlich nicht das reichhaltige Angebot des Fan: Mode, Accessoires, Sport, Haushaltswaren, Gesund - und Schönheit - Ihre Weihnachtseinkäufe können Sie zusätzlich auch ganz entspannt an den verkaufsoffenen Sonntagen am 8., 23. und 30. Dezember erledigen.

Mallorca Fashion Outlet

Die schönste Zeit des Jahres - die Weihnachtszeit - ist einfach dazu geschaffen, sie mit der Familie zu verbringen; umso schöner, wenn diese zauberhafte Zeit auch noch mit wundervollen Aktivitäten ausgefüllt ist. Das Mallorca Fashion Outlet bietet so während der Weihnachtszeit mit verschiedenen Kindertheatern, die an den Dezemberwochenenden die Straßen des Einkaufszentrums in Marratxí bevölkern werden, ein ganz besonderes Erlebnis für die Kleinen - auch für die Liebhaber der Gospelmusik ist gesorgt, denn mehrere Gospelkonzerte der besten Chöre der Insel verschönern die Wochenenden im Mallorca Fashion Outlet.

Das „Highlight“ ist natürlich die Ankunft des Weihnachtsmanns am 15. Dezember - Groß und Klein können ihre Wunschzettel bis zum 24. Dezember im Mallorca Fashion Outlet abgeben. Danach verabschieden wir uns vom Weihnachtsmann, um Kaspar, einen der gerade aus dem Morgenland angekommenen Heiligen Drei Könige zu begrüßen, der sich sehr darauf freut, all die Wünsche der Kindern und Eltern zu

hören.

Porto Pi Einkaufszentrum

Die Ankunft von Weihnachten verwandelt Porto Pi Centro in eine wahre Fabrik der Wünsche. In diesem Jahr wird der Weihnachtsmann von magischen Feen begleitet, die mit verschiedenen glitzernden Ständen das Einkaufszentrum in ein Meer von interaktiven Spiele verwandeln, auf dass die Fantasie von Groß und Klein Flügel bekommt.



Foto: Porto Pi Centro

Dem Porto Pi Centro liegt es am Herzen, auch zu Weihnachten für Benachteiligte und Notleidende da zu sein, deshalb werden in der Weihnachtszeit neue, bzw. Spielsachen, die noch gut erhalten sind, für Kinder in Heimen oder Notunterkünften auf Mallorca gesammelt - der Verein Educacrown wird dafür sorgen, die Geschenke zu den bedürftigen Kindern zu bringen. Eine Hauptrolle wird der Umweltschutz bei den Aktivitäten, die das Zentrum organisiert, spielen, z. B. in Workshops, in denen Jung und Alt schon ausrangierte oder alte Gegenstände in Deko - Objekte, Weihnachtsschmuck und Spielzeug verwandeln können, um ihnen so einen neuen Nutzen zu geben. Die Fans der Spielzeugmarke Playmobil können sich besonders glücklich schätzen, denn in diesem Jahr wird die traditionelle Weihnachtskrippe durch Stücke der legendären Firma ersetzt.

Das Einkaufszentrum La Vila

Begriffe wie Solidarität, Beistand, Zusammenhalt, Unterstützung und Zuneigung für all jene mallorquinischen Vereine und Stiftungen werden im Dezember, dem letzten Monat des Jahres, die Hauptakteure im La Vila Einkaufszentrum sein und so werden im Laufe des Monats zahlreiche Veranstaltungen im Rahmen der Kampagne La Vila Solidaria stattfinden.

Am 14., 15., 28. und 29. Dezember wird es, organisiert von der Shambhala Foundation jeweils von 10⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr auf dem Parkplatz des Einkaufszentrums einen Autowäscheservice geben; die Erträge daraus gehen vollständig an die Jugendlichen der Stiftung. Überdies veranstalten das Tierheim Robinas Inca und die Vereinigung für Hunde und Katzen S.O.S Mascotas Mallorca am 22. Dezember eine (Spenden -) Sammlung für Hunde - und Katzenfutter, sowie von 10⁰⁰ bis 14⁰⁰ eine Darbietung mit Hunden, die zur Adoption stehen.



La NAVIDAD *más* NATURAL

Abetos

Decoración

Flores

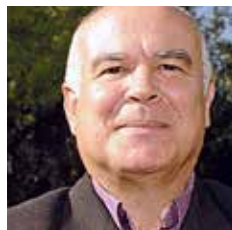
Tu tienda online en: **fronda.com**

FRONDA PALMA General Riera, 158 07010 Palma

FRONDA COLL D'EN RABASSA Cardenal Rosell, 166 07007 Coll den Rabassa (Frente a FAN MALLORCA)

Más tiendas FRONDA en: MAJADAHONDA, SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES, JEREZ DE LA FRONTERA, OLAZ

Costumbres de la



Felip Munar

Grup d'Estudis Etnopoètics
Universitat de les Illes Balears

Texto traducido por Mallorca Gobl

Cuando en el calendario romano más antiguo el año empezaba en marzo, diciembre era el décimo mes; de aquí viene su nombre: diciembre. Navidad es una fiesta que se centra en el fuego de la comunidad familiar, como una especie de rito casero a los dioses protectores de la familia, que dan bienestar, fecundidad a los cultivos, al ganado y procuradores de hijos. Navidad también es una exaltación del verde y la luz.

El costumbrismo navideño expresa, en el corazón del invierno, la esperanza en la renovación de la naturaleza: ramas de abeto, de pino, plantas que florecen en esta época. Las luces de Navidad expresan en la noche la esperanza del renacimiento del sol. Navidad tiene calidad de presagio: lo que pasa en esta época indica significativamente suertes o desgracias de cualquier índole, sobre todo meteorológicas: *Nadal amb gelada du bona anyada*. Hasta la semana en que cae Navidad invita a hacer pronósticos, a menudo contradictorios (es la forma de no equivocarse): *Nadal en dilluns, riqueses a munts (o badalls a munts)*. *Nadal en dimarts, pa i vi de totes parts (o dolent per als sembrats)*. La noche de Navidad es un fin del mundo mítica y ritual de la que despunta el primer día de una nueva creación: el inicio de Año Nuevo, de un Tiempo Nuevo. Muchos calendarios populares tradicionales han celebrado esta fiesta, y aún la celebran. Hay maneras de nombrar la Navidad que dan testimonio de ello: el francés Noël (Novellum significa Nuevo), el Eguberri vasco (el Día Nuevo) o el provenzal Li Calendo (Calendae, el Primer Día). Al igual que el primer Domingo del año, el Natalis Solis Invicti, el nacimiento del Sol victorioso: i de este nombre, Natalis, deriva el Natale italiano, las Natalendas portuguesas y, por supuesto, nuestra Navidad.

Canciones de Navidad. Tienen su origen en antiguos cultos paganos; en castellano "villancico" es un diminutivo de la pa-

labra "villano", y por eso se prohibieron. Pero la gente seguía cantándolas, a pesar de que eran amenazados con castigos y sanciones. La Iglesia optó por permitirlos, pero con la condición de que debían tratar temas navideños, aunque se prohibió su canto a las mujeres.

Los Inocentes. Se trata de una de las fiestas de carnaval más populares del ciclo navideño. Su origen proviene de las Saturnales romanas. Esta es otra de las licencias paganas de Navidad, en la que por un día los más pequeños imponen su dominio sobre los mayores. Viene a ser una especie de reacción de los niños inocentes contra el malvado rey Herodes, quién ordenó decapitarlos. Se cree que esta noche apareció la estrella de los Reyes, la que los Reyes vieron. Por eso no se ponía la estrella con cola en el belén hasta hoy en día.

El canto de la Sibila. Se canta el día de Nochebuena en todas las Iglesias de Mallorca. Esta noche se cenaba muy poco porque se esperaba la gran comida de Navidad. La Sibila es una figura que prevé el juicio final.



Tradicional concierto de villancicos en la plaza de Cort. FOTO: Guillem Bosch

Mallorcan Christmas Customs

According to the oldest Roman calendar, the year began in March. December was the tenth month and hence its name: December. Christmas is a holiday that focuses on the family and its hearth, a kind of home ritual for the gods that protected the family, providing well-being and fertility to crops and livestock as well as parents. Christmas is also a celebration of green, and light.

Christmas customs are carried out in the heart of winter to express hope in the renewal of nature: fir branches, pine branches, plants that are in bloom at this time of year. Christmas lights during the night express hope in the rebirth of the sun. Christmas also has the quality of an omen: what happens at this time has a significant impact on luck and misfortunes of all kinds, above all when it comes to the weather: *Nadal amb gelada duu bona anyada* [Christmas ice means the year will be nice]. Even what day of the week Christmas falls on means different predictions, often contradictory (ensuring no mistakes are made): *Nadal en dilluns, riqueses a munts* (or 'badalls a munts'). ["Monday Christmas, heaps of riches" (or 'yawns')]. *Nadal en dimarts, pa i vi de totes parts* (or 'dolent per als sembrats') ["Tuesday Christmas, bread and wine for all" (or 'bad for the plants')]. Christmas Eve is the end of a ritualised, mythical world leading up to the first day of a new creation: the beginning of the New Year, giving us a New Time. Many traditional popular calendars have celebrated this feast, and still do. There are ways of naming Christmas that reflects this: in French Noël (Novellum means new), the Basque Eguberri (the New Day) and the Provençal Li Calendo (Calen-

dae, the First Day). There is also the first Sunday of the year, the *Natalis Solis Invicti*, the birth of the victorious Sun. The Italian Natale is derived from this name - *Natalis* - as well as the Portuguese Natalendas and, of course, the Spanish Navidad.

Christmas Carols. These carols originate from ancient pagan cults; in Spanish 'villancicos' is a diminutive form of the word 'villano' [villain], which is why they were banned. But people kept singing them even if they were threatened with punishments and sanctions. The Church chose to allow them but on the condition that they had to deal with Christmas themes, and women were not allowed to sing them.

Los Inocentes [Childermas]. This is one of the most popular Carnival festivities during the Christmas cycle. Its origins are found in the Roman Saturnalia. This was another pagan Christmas ritual where the smallest gods imposed their dominion over the greatest ones. It was a kind of reaction of the innocent children against the evil King Herod, who ordered them to be beheaded. It is believed that this was the night the star of the Kings appeared, the star the Kings followed. This is why the star never used to be glued to the Nativity Scene.

The Song of the Sybil. This song is sung on Christmas Eve in all churches on Mallorca. Very little was dined this night, since a big Christmas meal was coming up. The Sybil is a figure who provides the final judgement.



Los Bleuets de Lluc en un concierto de Navidad. FOTO: Tolo Ramón

Mallorquinische Weihnachtsbräuche

Beim ältesten römischen Kalender begann das Jahr im März – der Dezember war der zehnte Monat. Daher kommt auch der Name: Dezember. Das Weihnachtsfest konzentriert sich auf den trauten Kreis der Familie, es ist eine Art häuslicher Ritus zu Ehren der Schutzgötter der Familie, des Wohlstand und der Fruchtbarkeit, die eine gute Ernte, gesundes Vieh und viele Kinder bringt. Außerdem ist Weihnachten ein überbordendes Fest der Farbe Grün und des Lichts.

Die weihnachtlichen Tannen- und Kiefernzweige und andere Pflanzen, die zu dieser Jahreszeit blühen, drücken mitten im Winter die Hoffnung aus, dass die Natur sich erneuert. Und die Weihnachtslichter, die man abends anzündet, stehen für die Hoffnung, dass die Sonne zurückkehren wird.

Weihnachten ist auch wie ein Omen: Was zu dieser Zeit passiert, weist auf herannahendes Glück oder Unglück hin, vor allem was das Wetter anbelangt: *Nadal amb gelada duu bona anyada* (sinngemäß: Kälte zu Weihnachten bringt ein gutes Jahr). Bis zu der Woche, in die das Weihnachtsfest fällt, werden oftmals widersprüchliche Prognosen gemacht (vielleicht um falsche Vorhersagen zu vermeiden): *Nadal en dilluns, riqueses a munts* – o *badalls a munts* (sinngemäß: Wenn Weihnachten auf einen Montag fällt, gibt es großen Reichtum – oder großes Gähnen). *Nadal en dimarts, pa i vi de totes parts* – o *dolent per als sembrats* (Wenn Weihnachten auf den Dienstag fällt, gibt es überall Brot und Wein – oder es ist schlecht zum Anpflanzen). Die Weihnachtsnacht ist ein mythenhafter und ritueller Abschluss des Jahres, aus dem etwas Neues hervorgeht: Das neue Jahr, eine neue Zeit beginnt. In vielen Brauchtumskalendern wurde das Weihnachtsfest als solches gefeiert, und das ist auch oftmals noch heute so. Verschiedene Namen, mit denen Weihnachten bezeichnet werden, zeugen dafür: das französische *Noël* (*Novellum* bedeutet neu), das baskische *Eguberri* (der neue Tag) oder der provenzalische Begriff *Li Calendo* (*Calendae*, der erste Tag). In der römischen Mythologie fiel die Wintersonnenwende, *Natalis Solis Invicti*, die Geburt der siegreichen Sonne, auf den 25. Dezember. Davon leitet sich das italienische Weihnachten, *Natale*, ab, ebenfalls das portugiesische Wort *Natalendas* und das spanische Wort für Weihnachten: *Navidad*.

Weihnachtslieder. Sie haben ihre Wurzeln in alten heidnischen Kulturen. Im Spanischen werden sie *Villancico* genannt, was eine Verkleinerungsform des Wortes „*villano*“ (Schurke) ist – daher wurden diese Lieder zunächst verboten. Aber die Leute sangen sie trotzdem weiter, obwohl sie oftmals dafür bestraft wurden. Die Kirche entschied sich dann doch, die Lieder zu erlauben, setzte aber die Bedingung, dass die Texte etwas mit Weihnachten zu haben sollten. Frauen war es nicht erlaubt, die Lieder zu singen.

Los Inocentes – Tag der unschuldigen Kinder. Dabei handelt es sich um eine der beliebtesten und lustigsten Weihnachtstraditionen in Spanien, die ihren Ursprung in den römischen Saturnalien hat. Bei diesem Brauch, der ebenfalls heidnischen Ursprungs ist, übernehmen die Kleinsten für einen Tag die Macht über die Großen. Es ist auch eine Anspielung auf den Befehl von Herodes, die unschuldigen Kinder töten zu lassen. Man glaubt, dass in dieser Nacht der Stern erschien, der die Heiligen Drei Könige geleitet hat. Darum darf der Stern mit dem Schweif erst an diesem Tag in die Krippe gestellt werden.

Der Gesang der Sibylle. Dieser Gesang ist am Heiligen Abend überall in den Kirchen Mallorcas zu hören. In dieser Nacht wurde traditionell wenig gegessen, weil sich alle auf das große Essen am Ersten Weihnachtsfeiertag vorbereiten. Die Sibylle ist eine mythische Prophetin, die das Jüngste Gericht vorhersagt.



Per Nadal i Reis

Regala Mallorca!

...consumeix i regala els nostres productes.
Les empreses d'aquí creen riquesa per a tots

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

CHEFS A 4 MANOS

Revista de Mallorca. Palma

FOTOS: Josep Caparrós

Tradición, innovación y complicidad entre compañeros de oficio son los conceptos en torno a los cuales giró el encuentro gastronómico propuesto por Mallorca Global, que una vez más ha apostado por generar experiencias diferentes y contenido de calidad al juntar para la ocasión a los chefs Santi Taura y Pau Navarro en un Sopar a 4 mans, celebrado primero en **Dins**, el restaurante de Taura, y después en **Clandestí**, de Navarro, con la esencia de Mallorca como ingrediente principal.

“La amistad que nos une, la pasión por la gastronomía, el respeto al producto y el arraigo a la tierra que compartimos”, relata Santi, ha sido uno de los principales alicientes a la hora de cocinar junto a Pau Navarro el sopar especial de Navidad, presentado ante 50 comensales que disfrutaron de una experiencia gastronómica singular.

Santi Taura es un artesano de la cocina, un enamorado de su tierra que desde 2003 está al mando de los fogones de Dins, su restaurante en Lloseta y todo un referente en cocina mallorquina. Pau, en sus inicios, fue discípulo de Taura, a quien admira y cuya experiencia con el llosetí fue reveladora. “Trabajábamos muchas horas, pero sentía que cada día cuando iba allí estaba luchando por algo, nunca antes lo había sentido”, hasta que en el año 2015 inauguró, junto a su pareja Ariadna, Clandestí Taller Gastronòmic, un concepto rompedor de show cooking de cocina mediterránea, con Mallorca como ingrediente principal.

Cuenta Taura que muy joven, cuando le hicieron en clase la pregunta ¿qué vas a hacer después de tus estudios?, dejó a todos con la boca abierta al contestar tajantemente, entre vocaciones de futbolista, médico o electricista, “yo voy a ser cocinero”. Sembraba así la semilla de lo que más tarde acabaría convirtiéndole en uno de los chefs de referencia en Mallorca. El amor por los fogones a Pau Navarro le viene de cuna, ya que a sus estudios de cocina hay que sumarle todo el recetario que aprendió pasando horas y horas junto a su abuela.

Cocinar la historia de Mallorca a través de materias primas de gran calidad y sabores de siempre son algunos de los retos principales que componen un menú especial y muy adecuado para esta época del año, donde podemos encontrar recetas muy sabrosas rescatadas de la memoria familiar de ambos chefs y de recetarios antiguos que se interpretan con criterios

contemporáneos. Desde huevos rellenos, plato estrella que no falta en casa de Pau durante las fiestas navideñas, pasando por una caldereta de rape o escaldums de faraona sazonados con multitud de especias que evocan a la Serra de Tramuntana..., un total de 12 platos maridados a la perfección con diferentes vinos que consiguieron crear una experiencia fuera de lo convencional.

“Ambos queríamos mantenernos fieles al producto mallorquín de tierra y mar y típico de la época de Navidad y reflejar la esencia de nuestra cocina: honesta, deliciosa e imaginativa a partes iguales”, relata Pau Navarro.

Durante la entrevista realizada por Mallorca Global, ambos chefs también opinaron sobre la figura del chef star system, “como las nuevas estrellas de rock”. “El ego del cocinero no puede ser lo primordial, es importante dejarlo atrás. Tenemos que seguir comprometidos con la excelencia dejando atrás nuestro egoísmo. El cliente tiene que disfrutar, él es el principal protagonista de toda esta experiencia, él es por quien cocinamos. Esa es nuestra manera de entender la cocina” comentan. Y es que “cocineros con estrella hay muchos en la guía Michelin que no se lo merecen y otros que no están y se lo merecen” responde Taura, por lo que “optamos por trabajar a la chita-callando en nuestra cocina con la misión principal de satisfacer a nuestros clientes”.

¿Si tuvieran que elegir el plato de su vida?, ambos responden a bocajarro: para Santi Taura, las sopes mallorquines, y el pollo a l'ast con all i oli para Pau Navarro, “sopes, todo un clásico que no falta ni en Navidad” ríe el chef llosetí.

Para finalizar y antes de volver a la cocina para continuar trabajando en el menú que tuvieron la oportunidad de disfrutar los comensales, les pedimos a cada uno de los chefs un deseo para el año nuevo que comenzará en pocos días: “continuar aprendiendo cada día de los grandísimos profesionales de los que me rodeo y seguir haciendo disfrutar a mis clientes” sentencia Taura. Pau Navarro pide “salud para seguir dando guerra en el maravilloso mundo de la gastronomía y además que mi pequeño Lluç de dos meses siga sorprendiéndome día a día como hasta ahora”. Que así sea.



Los chefs Pau Navarro y Santi Taura concentrados



Four-handed chefs

Tradition, innovation and complicity between fellow professionals are the concepts revolving the gastronomic meeting proposed by Mallorca Global, which, once again, bet on generating different experiences and quality content by gathering for the occasion, the chefs Santi Taura and Pau Navarro in a 4 hand dinner "Sopar a 4 mans", first celebrated in **Dins**, Taura's restaurant, and then in Navarro's **Clandestí**, with Majorca's essence as the main ingredient.

"The friendship that holds us together, the passion for gastronomy, the shared respect for the product and the ties to the land" says Santi, are some of the main incentives when it comes to cooking with Pau Navarro, the special Christmas dinner denominated sopar in Mallorquin, presented to 50 guests who enjoyed a singular gastronomic experience.

Santi Taura is a kitchen's craftsman, a lover of his land that, since 2003, is in charge of Dins stoves, his restaurant in Lloseta and a reference in the Majorcan cuisine. Pau, in his beginnings, was Taura's disciple, whom he admires and whose experience with the Llosetí was revealing. "We worked many hours, but I felt that every day I went there, I was fighting for something, which I had never felt before", until in 2015, together with his partner Ariadna, he inaugurated Clandestí Taller Gastròmic, a breakthrough concept of show cooking of the Mediterranean cuisine, with Majorca as the main ingredient.

Taura tells us that, being very young, when asked in class "what are you going to do when you finish school?", he left everyone with their mouths open when categorically answered, among footballer, doctor or electrician vocations, "I'm going to be a Chef". He sowed the seed that will later turn him into one of the reference Chefs in Majorca. Pau Navarro's love for the kitchen comes from the crib, for to his cuisine studies, and one must add all the recipes he learned during countless hours with his grandmother.

Cooking Majorca's history through high quality raw materials and all-time flavours are some of the main challenges that make a special, and very suitable for this year, menu, where we can find tasty dishes rescued from the family *memoires* of both chefs as well as ancient recipes that are interpreted with contemporary criteria. From huevos rellenos (stuffed eggs), specialty that never fails at Pau's home during the Christmas holidays, to a caldereta de rape (monkfish stew) or escaldums de faroana (guinea fowl stew) seasoned with a multitude of spices that evoke the Tramuntana Mountain..., a total of 12 dishes paired perfectly with different wines that managed to create an experience beyond the conventional.

Pau Navarro ultima los detalles de uno de los platos

ESTA NAVIDAD BRILLA MÁS QUE NUNCA



MENÚ NOCHEBUENA

Aperitivo

Ravioli de pichón
Coca de cebolla con sobrasada

Entrantes

Sopa navideña
*
Sorbete de mango y jengibre

Principal

Merluza de pincho con verduras mallorquinas
KMO y salsa de gambas rojas
Paletilla de cordero a baja temperatura con salsa
de hierbas aromáticas, verduras y ajetes tiernos

Postres

Brioche flambeado con helado de Navidad
Trufas de la casa en tierra de galleta y frutos rojos
Turrone y dulces navideños

85€

MENÚ NOCHEVIEJA

Aperitivo

Bombón de foie con quicos y confitura de calabaza
Trio de croquetas: Gamba al ajillo, tomate,
leche de cabra y albahaca & frito mallorquín
Carpaccio de ternera ahumada con emulsión
de rúcula shimeji y aceite de frutos secos

Entrantes

Bisque de bogavante con tartar de verduras
*
Sorbete de naranja y hierba buena

Principal

Taco de lubina salvaje a la mallorquina
con cremoso de guisantes, jengibre y lemongrass
Carrillera de vaca rubia madurada con cremoso de
apionabo, mini verduras y espuma de bearnesa

Postres

Panacotta de marron glace
Trufas de la casa en tierra de galleta y frutos rojos
Turrone y dulces navideños

150€

Restaurante Marea (Iberostar Playa de Palma) · C/ Marbella, 36, Playa de Palma

Reservas T. 971 073 060 · www.restaurantemarea.es

SERVICIO DE APARCACOCHE

*Pecios especiales para niños



“We both wanted to stay true to the Majorcan land and sea product and typical of the Christmas season and reflect the essence of our cuisine: honest, delicious and imaginative in equal parts”, says Pau Navarro.

During this interview conducted by Mallorca Global, both Chefs also expressed their opinion on the chef star system figure, “like the new rock stars”. The Cooks’s ego cannot be the main thing, it is important to leave it behind. We must be committed to excellence leaving behind our selfishness. The customer must enjoy, he’s the main protagonist of this whole experience, and he’s the one we cook for. That’s the way we understand cooking”, they comment. And the thing is “There are many Cooks that have a star in the Michellin Guide that do not deserve it and others that are not there and deserve it”, says Taura, so we chose to work on the sly in our kitchen with the main purpose of satisfying our customers”.

If they had to choose their all-time favourite dish? Both respond point-blank: for Santi Taura, sopes mallorquines (Majorcan soups), and pollo al ast con all i oli (roasted chicken with all i oli sauce) for Pau Navarro, “sopes, a classic that never fails, not even at Christmas”, says between laughs the llosetí chef.

To finalize and before returning to the kitchen to keep working on the menu that the diners had the opportunity to enjoy, we asked each of the Chefs for a New Year’s wish that will commence in a few days: “To continue to learn every day from the great professionals that surround me and keep making my guests enjoy”, ruled Taura. Pau Navarro asks for “..health so I keep fighting in the gastronomic wonderful world and, furthermore, that my little 2 months old Lluç keep surprising me day after day like it has been so far”. So be it.

Vierhandköche

Tradition, Innovation und die gute, kollegiale Zusammenarbeit sind die Konzepte, um die sich alles bei dem von Mallorca Global angeregt, gastronomischen Treffen drehte. Auch dieses Mal war das Ziel, verschiedenste Erfahrungen und ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erzielen. Um dies zu erreichen, arbeiteten bei dieser Gelegenheit die bekannten Küchenchefs Santi Taura und Pau Navarro in einem Sopar a 4 mans (4-Hand-Dinner) zusammen. Das Abendessen fand zunächst im **Dins** statt, dem Restaurant von Taura, und im Anschluss im **Clandesti** von Navarro, immer mit der Essenz Mallorcas als Hauptzutat.

„Die Freundschaft, die uns vereint, die Leidenschaft für die Gastronomie, der Respekt vor dem Produkt und auch die Verbundenheit zur Heimat“, sagt Santi, waren einige der Hauptanreize mit Pau Navarro gemeinsam dieses besondere weihnachtliche Abendessen (sopar especial) zuzubereiten und den 50 Gästen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis zu ermöglichen.

Santi Taura ist ein Kochkünstler, verliebt in seine Heimat und steht seit 2003 als Chefkoch am Herd des Dins, seinem Restaurant in Lloseta und ein Aushängeschild der mallorquinischen Küche. Pau war anfangs ein Schüler Tauras, den er sehr bewundert. Diese Erfahrung mit dem Mann aus Lloseta beschreibt er als eine Offenbarung. „Wir haben sehr viele Stunden zusammen gearbeitet, aber immer hat ich den Eindruck, für etwas zu kämpfen. Ein Gefühl, das ich vorher nie empfunden hatte.“ Im Jahr 2015 eröffnete Pau dann mit seiner Partnerin Ariadna das Restaurant Clandestí Taller Gastronòmic mit einem bahnbrechenden Show-Cooking-Konzept der mediterranen Küche mit Mallorca als Hauptzutat.

Taura erzählt, dass er als bereits als kleiner Junge in der Schule auf die Frage, was er denn mal werden wolle, diese Frage ganz

deutlich mit „Ich werde Koch“ beantwortete und so alle verblüffte, während seine Mitschüler mit Fußballspieler, Arzt oder Elektriker antworteten. So säte er den Samen, der ihn später zu einem der einflussreichsten Chefköche Mallorcas werden ließ. Die Liebe zum Herd wurde Pau Navarro in die Wiege gelegt. Zusätzlich zu seiner Ausbildung muss man noch die vielen Stunden hinzurechnen, die er mit seiner Großmutter verbrachte, von der er eine große Anzahl an Rezepten lernte.

Die Geschichte Mallorcas mithilfe erstklassiger Zutaten und dem traditionellen, vertrauten Geschmack zu kochen, ist eine wichtige Herausforderung, um so ein besonderes Menü, das dieser besonderen Zeit des Jahres gerecht wird, zu entwickeln, einem Menü, in dem sich sehr schmackhafte Rezepte aus der Tradition der Familien beider Köche und sehr alte Gerichte wiederfinden, die nach modernen, gegenwärtigen Kriterien neu interpretiert wurden. Von gefüllten Eiern (huevos rellenos), dem herausragenden Gericht, das bei Pau zu Weihnachten nie fehlen darf, hin zu einer Seeteufel-Caldereta oder Escaldums de Faraona, abgeschmeckt mit einer Vielzahl an Gewürzen, die an die Serra de Tramuntana erinnern... Insgesamt waren es 12 Gerichte perfekt verfeinert mit unterschiedlichen Weinen, mit denen es gelang, ein unkonventionelles Geschmackserlebnis zu kreieren. „Beide wollten wir den mallorquinischen Produkten vom Land und aus dem Meer und den typischen Gerichten der Weihnachtszeit treu bleiben und die Essenz unserer Küche widerspiegeln: ehrlich, lecker und phantasievoll im gleichen Maße“, erzählt Pau Navarro.

Während des Interviews vom Mallorca Global äußerten sich beide Küchenchefs über die Figur des Kochs als „neuen Rockstar“. „Das Ego des Kochs darf nicht an erster Stelle stehen,



Santi Taura explica el menú a los comensales



Con Mallorca Global. De izq. a dcha. Jose Eduardo Iglesias, Elena Ordinas, Teresa Castellá, Joan Buades, Pau Navarro, Santi Taura, Amèlia Forteza y Vicenç Rotger.

es ist entscheidend, das Ego hinter sich zu lassen. Wir müssen uns auch weiterhin für Spitzenleistungen einsetzen und unseren Egoismus zurückzustellen. Der Gast soll genießen, er ist die eigentliche Hauptfigur, für ihn kochen wir. Das ist unsere Art, die Kochkunst zu verstehen“, kommentieren sie. „Es gibt viele Köche mit Michelin-Stern, die diesen nicht verdient haben, und viele Köche, die keine Sterne haben, ihn aber verdient hätten“, antwortet Tauro, daher ziehen wir es vor, still in unserer Küche zu arbeiten mit dem Ziel, unsere Gäste zufrieden zu stellen.“

Auf die Frage nach dem Gericht ihres Lebens antworten beide sofort: für Santi Taura die Sopas Mallorquines und für Pau Navarro das gegrillte Hähnchen mit Allioli. „Sopas ist ein klassisches Gericht, das zu Weihnachten nicht fehlen darf“, sagt der Koch aus Lloseta lachend.

Zum Abschluss und bevor sie wieder in die Küche zurückgehen, um an dem Menü weiterzuarbeiten, das die Gäste genießen durften, fragen wir beide Köche nach einem Wunsch für das neue Jahr, das in wenigen Tagen beginnt. „Auch weiterhin jeden Tag von den exzellenten Profis, von denen ich umgeben bin, zu lernen und meine Gäste glücklich zu machen“, erwidert Taura. Pau bittet um „Gesundheit, um auch in Zukunft in der wundervollen Welt der Gastronomie mithalten zu können und, dass mein kleiner, zwei Monate alter Lluç mich auch zukünftig jeden Tag aufs Neue überrascht.“ Wir hoffen, dass ihre Wünsche in Erfüllung gehen.



Bienvenido a tu nuevo estilo de vida

¡Samsara Healthy Holidays es tu nuevo plan para adelgazar estando de vacaciones! Porque cuidarse a uno mismo es el punto de partida de una vida sana, en Garden Hotels te ofrecemos un programa único destinado a tu bienestar.

Descubre nuestros paquetes personalizados de 3 hasta 14 días que incluyen:

- Analítica de los valores corporales a cargo de la Lifestyle Coach del hotel.
- Menús elaborados por la nutricionista del hotel, según cada cliente.
- Actividades variadas diarias: yoga, pilates, sesiones de TRX, etc.
- Talleres exclusivos de nutrición y hábitos saludables.
- Masajes de 60 minutos según días de estancia.

Apertura en Mayo 2019







Navidad

Revista de Mallorca. Palma.

Número de luces

3297 dibujos en las calles
2310 en ramas de árboles
157 en palmeras
107.460 metros de guirnalda para las plazas

Presupuesto luces

750.000 euros
Presupuesto destinado a la renovación de material: 327.00€ durante 4 años. Este año se ha renovado parte del material.

Zonas de instalación

Centro de Palma y las principales calles que van hacia él: Avinguda Gabriel Roca, Fábrica, Blanquerna, 31 diciembre, Aragón.

Número de operarios

26

Incremento gasto de electricidad en Navidad

2018 supone un decremento del 0,07% respecto al 2017

Cuándo ver las luces

Desde día 22 de noviembre hasta el 7 de enero.
Para Sant Sebastià se vuelve a encender el alumbrado en el centro.

Number of lights:

3,297 drawings on the streets
2,310 on tree branches
157 in palm trees
107,460 meters of lighting chains for the squares

Budget for lights:

750,000 euros
Budget for the renovation of materials: € 327.00 for 4 years. This year, part of the material has been updated.

Installation areas:

Palma Center and the main streets that converge in the city center: Avinguda Gabriel Roca, Fábrica, Blanquerna, 31 Diciembre, Aragón

Number of operators:

26

Increase in electricity spending at Christmas:

2018 represents a decrease of a 0.07% compared to that of 2017.

When to see the lights:

from November 22nd until January 7th. For the festivity of Sant Sebastia the lights in the city center are lit again.

Anzahl der Lichter:

3.297 Lichtobjekte auf den Straßen
2310 in oder an Bäumen
157 in Palmen
107.460 Meter Lichterketten für die verschiedenen Plätze

Etat:

750.000 Euro
Budget für die Erneuerung des Materials: 327.00 € über 4 Jahre.
Dieses Jahr wurde ein Teil des Materials erneuert.

Installationsbereiche:

Die Innenstadt von Palma und die Hauptstraßen, die im Zentrum zusammenlaufen: Avinguda Gabriel Roca, C/ Fábrica, C/ Blanquerna, C/ 31. Dezember, C/ Aragón...

Anzahl der Mitarbeiter:

26

Anstieg der Stromausgaben zu Weihnachten:

Im Jahr 2018 ist ein Rückgang von 0,07% im Vergleich zu 2017 zu verzeichnen.

Wann die Weihnachtsbeleuchtung zu sehen ist:

Vom 22. November bis zum 7. Januar. Für die Feiern anlässlich von Sant Sebastià, dem Ehrentag des Schutzpatrons von Palma, wird die Beleuchtung in der Innenstadt noch einmal eingeschaltet.

El Belén más popular de Palma

Revista de Mallorca Palma.

Caras llenas de ilusión es lo que uno se encuentra en el Ajuntament de Palma el día en que se inaugura el Belén de Cort, uno de los más afamados de Ciutat. Niños y adultos hacen cola para ver el nacimiento que se esconde tras la cortina roja y, a las 20:00 horas en punto, el alcalde de Palma, Antoni Noguera, desvela el misterio que se esconde tras ella.

Este año son unas 250 figuras las que componen el nacimiento montado por la Associació de Betlemistes de Mallorca, quien se encarga de esta tarea desde el año 2013. Margarita Nicolau es la persona que da vida a estas figuras y Catalina Rullán es la responsable de la dirección artística. Este belén abrió sus puertas en el año 1986, aunque en un principio se llamaba Belén de Oficinas Artesanas y lo montaba la familia Bennassar.

Con el paso del tiempo, este portal ha ido creciendo. En el de este año se pueden observar lugares tan característicos como el pla de Sant Jordi con sus campos y molinos, el Castell de Bellver, los edificios de l'Àguila y Forteza Rey, el molino de Garleta y el de Son Llàtzer.

Horarios:

De lunes a viernes de 9:00h a 21:00h

Domingos y festivos: de 10:00h a 21:00h

Día 6 de enero (último día para visitarlo).

Hasta las 18:00 h

Palmas beliebteste Krippe

A large agglomeration of people, waiting in excitement, is what we can expect to find on the day of the opening of one of the most popular nativity scenes of the city of Palma's Townhall, the Belén de Cort. Both children and adults queue to see the birth display behind the red curtain and, at 8pm, the mayor of Palma, Antoni Noguera, reveals the mystery that lies behind it.

This year there are circa 250 figures that make up the birth scene put up by the Association of "Betlemistes" (nativity scene makers) of Mallorca, who have been carrying out this task since 2013. Margarita Nicolau is the person who gives life to these little statues, and Catalina Rullán is responsible for the artistic direction. This Nativity scene first opened its doors in 1986, although originally it was called Nativity Scene of Crafts and was assembled by the Bennassar family.

In time, this scene has grown. This year places well-known such as the pla of Sant Jordi with its fields and mills, the Castell of Bellver, the buildings of l'Àguila and Forteza Rey, the Garleta mill and Son Llàtzer hospital will be appear on the display.

Schedule:

Monday to Friday from 9:00 a.m. to 9:00 p.m.

Sundays and holidays:

from 10:00 a.m. to 9:00 p.m.

6th of January (last day to visit it). Until 6:00 p.m.

Palmas beliebteste Krippe

Gesichter voller Vorfreude sieht man an dem Tag, an dem im Rathaus Palmas die Krippe 'Belén de Cort' eingeweiht wird.

Diese Krippe ist eine der berühmtesten der Stadt. Kinder und Erwachsene stehen Schlange, um die Geburt Jesu, die sich hinter dem roten Vorhang verbirgt, zu sehen. Um Punkt 20.00 Uhr lüftet der Bürgermeister von Palma, Antoni Noguera, dieses Geheimnis.

Dieses Jahr besteht die Krippe aus etwa 250 Figuren, aufgebaut von dem Krippenverein Associació de Betlemistes, der seit 2013 diese Aufgabe übernimmt. Margarita Nicolau ist die Person, die die Figuren zum Leben erweckt, und Catalina Rullán ist für die künstlerische Leitung verantwortlich. Diese Krippe wurde erstmalig im Jahr 1986 ausgestellt, obwohl sie anfangs als Krippenspiel des Handwerks (Belén de Oficinas Artesanas) bezeichnet und von der Familie Bennassar aufgebaut wurde.

Im Verlauf der Zeit wurde diese Krippe immer mehr erweitert. In diesem Jahr kann man so charakteristische Orte wie Pla de Sant Jordi mit den Feldern und Windrädern, das Schloss von Bellver, die Gebäude von Àguila y Forteza Rey, die Windmühle von Garleta und Son Llàtzer betrachten.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 09.00 bis 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 10.00 bis 21.00 Uhr

06. Januar (letzter Besuchstag) bis 18.00 Uhr



Visitas familiares en el belén de Cort. FOTOS: Josep Caparrós

Decorando el Árbol de Navidad

Revista de Mallorca. Palma

Montar el árbol de Navidad puede ser un plan estupendo para cualquier fin de semana, que podemos compartir en familia, en pareja o hacerlo uno solo. La intención es darle a nuestro hogar un toque alegre y festivo o simplemente diferente durante cierto tiempo.

No hay reglas ni patrones que seguir, se trata de algo totalmente creativo bajo la demanda de un gusto propio, particular, añadiendo los adornos que más te gustan, escogiendo los colores favoritos, reutilizando viejos objetos.



De igual forma, la disposición de muchos de estos elementos tampoco tiene unas directrices canónicas, todo depende del árbol que se quiera conseguir: tradicional, minimalista, rústico, abstracto, etc.

En estas páginas os presentamos una buena colección de propuestas que hemos seleccionado para que encuentres tus preferencias decorativas con una buena base de inspiración. No te pierdas los detalles y deja volar tu imaginación, atrevete, al fin y al cabo es el árbol con la vida más corta de los que conocemos.



Putting up the Christmas tree can be a great plan for any weekend, that can be shared with family, our loved one or in solitude. The intention is to give our home a cheerful and festive touch or simply decorate it differently for a certain period of time.

Decorating the tree has no rules or patterns to follow, it is something essentially creative that follows the rules of one's own particular and unique taste, you add the ornaments you like, you choose your

favorite colors or even re-use old objects.

Similarly, the layout of many of these elements does not follow any orthodox guidelines either, it all comes down to what type of tree you want: a traditional, a minimalist, a rustic, an abstract... etc.

In these pages we present to you a bunch of proposals that we have selected to easily find your decorative choices offering a good base of inspiration. Don't miss out the details and let your imagination run free, dare to be different! After all, it is the one tree with the shortest life span we have ever known.



Den Weihnachtsbaum zu schmücken, kann ein großartiger Vorsatz fürs Wochenende sein, ob als Familie, als Paar oder natürlich auch allein. Damit wollen wir dazu beitragen, dass unser Zuhause für eine bestimmte Zeit eine fröhliche und festliche Note bekommt oder einfach anders als in der restlichen Zeit des Jahres ist.

Beim Dekorieren des Baums gibt es keine Regeln oder Muster, die zu befolgen wären. Ganz einfach kreativ sein und sich vom eigenen, persönlichen Geschmack leiten lassen – die Lieblingsfarben auswählen, Stück für Stück den Weihnachtssch-

muck aufhängen oder vielleicht sogar schon längst Vergessenes upcyclen – die pure Vorfreude auf die Weihnachtszeit!

Auch die Anordnung des Baumschmucks unterliegt keinen klassischen Regeln. Alles hängt von dem Stil ab, den Sie am liebsten mögen: Traditionell, minimalistisch, rustikal oder abstrakt – erlaubt ist, was gefällt!

Auf diesen Seiten haben wir für Sie die schönsten Anregungen zusammengestellt, um Sie so zu inspirieren und Lust darauf zu machen, die weihnachtliche Dekoration in diesem Jahr ganz persönlich und individuell zu gestalten – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und trauen Sie sich –

auf dass Ihr Christbaum in vollem Glanz erstrahlt!





Desembarco de sus majestades en Palma. FOTO: Guillem Bosch

Dani Puig Director artístico de la Cabalgata de Reyes Magos 2018-19

“Mi objetivo es llenar de magia las calles de Palma”

"My goal is to fill the streets of Palma with magic" "Ich möchte die Straßen von Palma verzaubern"

C.R. Palma.

¿Cuál es su papel en la Cabalgata de los Reyes Magos?

Mi objetivo es que tenga mucha magia y despierte la curiosidad de los padres y niños.

¿Le resulta difícil sustituir a Antoni Socias?

Se me acaban de poner los pelos de punta. He montado espectáculos y muchas veces he necesitado el consejo de Antoni. Era un profesional muy exigente y una gran persona. Quiero intentar mantener su legado.

¿Cuál es la expresión que más le gustaría escuchar tras la Cabalgata?

¡Oooooohh! (risas) Me gustaría que la gente se emocionara. Es un día muy intenso, pero el hecho de ver la cara de un niño ilusionado y sorprendido no tiene precio.

El año pasado la temática era sobre la naturaleza. ¿Seguirá con la misma línea?

La temática general será la misma, pero sí que habrá algunos cambios. La Cabalgata será más grande y con algunas carrozas nuevas. Las comparsas serán dobles.

¿Cuántas comparsas y carrozas suele haber en el desfile?

Aproximadamente unas 20 carrozas y unas 16 comparsas. Sin contar el preámbulo municipal.

¿Hay algún espacio reservado para las personas con discapacidad?

En la iglesia que está detrás del Casal Solle-ric, los Reyes Magos hacen un saludo especial a niños con discapacidad. Se vuelve a leer el manifiesto con un intérprete de lenguaje de signos y los que tengan una discapacidad visual pueden palpar la cara de los Reyes y tocarles la barba.

Artistic director of the Procession of the Three Kings 2018-19

What part do you play in the Procession of the Three Kings?

My goal is for it to contain a lot of magic, to awaken the curiosity of parents and children.

Is it difficult to replace Antoni Socias?

That gives me goosebumps. I have needed Antoni's advice many times when organising shows. He was a very demanding professional and a great person. I want to try to keep his legacy going.

What kind of expression would you like to hear after the Procession?

Oooooohh! (laughs) I want people to get emotional. It's a very intense day, but then seeing the face of an amazed and surprised child is priceless.

Last year's theme was nature. Will you follow the same line of thought?

The general theme will be the same, but there will be some changes. The Procession will be bigger, and it will have some new floats. The troupes will be double.

How many troupes and floats are there normally in the parade?

Approximately some 20 floats and 16 troupes. Without including the municipal introduction.

Will there be space reserved for people with disabilities?

The Three Kings will greet children with disabilities at the church behind Casal Solle-ric. The manifesto will be read again with the help of a sign language interpreter and those with visual impairments will be able to touch the Kings' faces and their beards.

Künstlerischer Leiter des Dreikönigsumzugs "Cabalgata de Reyes Magos 2018-19"

Was ist Ihre Aufgabe beim Dreikönigsumzug?

Ich möchte, dass der Umzug voller Magie ist und dass die Neugier der Eltern und Kinder geweckt wird.

Wird es schwierig sein, Antoni Socias zu ersetzen?

Da haben sich mir gerade die Haare aufgestellt. Ich habe viele Shows veranstaltet, und ich habe mir oftmals den Rat von Antoni geholt. Er war ein äußerst anspruchsvoller Künstler und ein wunderbarer Mensch. Ich hoffe, ich kann sein Erbe fortführen.

Welches Wort hören sie am liebsten, wenn der Umzug vorüberzieht?

Oooooohh! (lacht) Ich möchte, dass die Leute emotional mitgehen. Es ist ein intensiver, arbeitsreicher Tag, aber in das Gesicht eines Kindes zu sehen, das voller Erstaunen und Begeisterung ist, ist unbezahlbar.

Letztes Jahr war das Thema des Umzugs die Natur. Werden Sie diese Linie fortsetzen?

Die allgemeine Thematik wird die gleiche sein, es gibt allerdings einige Änderungen. Der Umzug wird größer sein, es wird einige neue Umzugswagen geben. Die Anzahl der teilnehmenden Darstellerguppen wird verdoppelt.

Wie viele Darstellerguppen und Wagen gibt es normalerweise bei der "Cabalgata"?

Es gibt ungefähr 20 Wagen und 16 Gruppen - nicht mitgezählt die Vertreter der Stadt an der Spitze des Zuges.

Gibt es einen speziellen Bereich, der für Menschen mit Behinderung vorgesehen ist?

In der Kirche, die sich hinter dem Casal Solle-ric befindet, begrüßen die Heiligen Drei Könige ganz besonders die Kinder mit Behinderung. Die Rede der "Reyes Magos" wird dort nochmals mit einem Gebärdendolmetscher verlesen, und Kinder mit einer Sehbehinderung haben die Möglichkeit, das Gesicht der Könige zu ertasten und deren Bart zu berühren.

AÑO NUEVO

Cientos de personas salen a celebrar la Noche Vieja al centro de Palma. FOTO: Tolo Ramon

Revista de Mallorca. Palma

Mallorca se viste de gala para despedir el año y dar la bienvenida al 2019. Actualmente la Nochevieja se ha convertido en una tradición, aunque antiguamente no existía. De hecho, esta celebración se introdujo porque entre la Fiesta del Estandarte y la primera misa del año dedicada a la Virgen no había ningún evento excepcional.

Actualmente, el día 31 de diciembre la población se reúne con sus amigos o familiares, degustan una opípara cena, se visten con sus mejores trajes y a las 00:00 horas acuden a los puntos de encuentro para comerse al son de las campanadas las 12 uvas. Terminarlas todas es señal de buena suerte, incluso se dice que si entre uva y uva pedimos un deseo sin atragantarnos, posiblemente se cumplan los doce. Los sitios de confluencia más comunes son la Plaza de Cort y Es Born en Palma; en Inca, los residentes se reúnen en la Plaza del Ayuntamiento y en Manacor, el punto de encuentro es en la Plaza Weyler.

Mallorca decks out in all its finery to celebrate New Year's Eve and welcome 2019. Celebrating New Year's Eve has become a tradition in time, although it didn't exist before. In fact, this festivity was introduced to cover the gap between the Fiesta del Estandarte and the first mass of the year in honour of the Virgin, as there wasn't any other outstanding event in between.

Now-a-days, Spaniards spend the last night of the year surrounded by friends or relatives while enjoying a great feast and wearing their dressiest clothes! After dinner, they all gather to eat the traditional 12 grapes, one for each stroke of midnight. Swallowing the 12 grapes in time symbolizes good luck for the year ahead, and it is also popular in Spain to make 12 wishes, one for each grape, but you'll have to do it without choking or otherwise your wishes won't come true! In Palma, the top places to celebrate are Plaza de Cort and Es Born; in Inca, locals meet at the Town Hall Square and in Manacor, the meeting point is at Plaza Weyler.

Auch dieses Jahr bereitet sich Mallorca wieder darauf vor, sich von dem alten Jahr zu verabschieden und das neue Jahr 2019 zu begrüßen.

Längst ist es auch auf Mallorca und in Palma Tradition, Silvester zu feiern. Das war aber nicht immer so. Denn zwischen dem 31. Dezember, dem "Fiesta del Estandarte", dem großen Festtag zur Befreiung Mallorcas durch den König Jaime I von der arabischen Besatzung im Jahre 1229 und der ersten Messe zu Ehren der Heiligen Jungfrau, gab es kein extraordinaires Ereignis.

Heute ist das anders. Am 31. Dezember wird gefeiert. Man lädt Freunde und Familie nach Hause zu einem opulenten Schmaus ein, um sich dann rechtzeitig vor Mitternacht festlich gekleidet zu den Marktplätzen vor dem Rathaus zu begeben. Mit dabei hat jeder zwölf Weintrauben. Denn der Brauch will es, dass man zu jedem der zwölf Glockenschläge vor Mitternacht eine Weintraube isst und sich dabei etwas wünscht. Man muss sich stark auf das kauen und schlucken konzentrieren, um sich nicht zu verschlucken. Wer das schafft, dem ist viel Glück im neuen Jahr beschieden.

Die beliebtesten Orte, um sich für diesen Brauch zu treffen, sind die Plätze vor den Rathäusern in Palma, Inca, Manacor – die Treffpunkte sind Plaza de Cort, Es Born und Plaza Weyler – aber auch in jedem kleineren Ort.

SANT ANTONI



Un momento de la bendición de los animales en la iglesia de Sant Miquel. FOTO: Tolo Ramon

Revista de Mallorca. Palma.

El 17 de enero es el día de los animales. Muchos de ellos desfilan junto a sus dueños, por las calles de numerosos municipios de la isla, para ser bendecidos. De ahí viene el nombre de las beneïdes de Sant Antoni. Esta ceremonia se remonta a la Edad Media y en ella se conmemora al patrón de la payesía, por eso la fiesta está tan arraigada en la Part Forana de la Isla. Es más, son muchas las carrozas y los pasacalles que se suman a este evento tan tradicional.

Esta fiesta popular, tal vez la más importante de Mallorca, empieza el 16 de enero con dimonis, foguerons, ximbobades, torradas y la típica degustación de hierbas mallorquinas. Los municipios de la isla que más sobresalen en esta celebración son Sa Pobla, Artà, Manacor y Pollença. Sant Antoni es un santo muy antiguo. El cristianismo creó a los santos en base a las creencias que la población tenía del mundo pagano y esta figura era el protector de los animales de pie redondo (burros, cerdos, perros, gatos, entre otros). Antiguamente, en las ermitas solía haber capillas en las que se hacían las beneïdes de Sant Antoni para que no tuvieran mal de potó y así curarlos. Curiosamente, Sant Antoni no es el patrón de ningún municipio de la isla pero todos ellos festejan esa ceremonia también llena de tradición gastronómica.

January 17th is the Day of Sant Antoni, patron saint of animals. The Faithful bring their pets to Church for a blessing on a parade around the streets of most municipalities in the Island. Locals use the term beneïdes to make reference to St Anthony's day blessing. This ceremony dates back to medieval times in honour of the patron of the "payesía", that's why the festivity is a deep-rooted tradition in the Part Forana territory of the Island. Many people take part of this traditional celebration by riding floats and parading the streets.

This popular festival is probably the most important one in Mallorca and starts on January 16th with devils (dimonis), fires (foguerons), music (ximbobades), bbq's (torradas) and a typical sampling of natural herbs from the Island of Mallorca. The most outstanding municipalities where you can enjoy this celebration are Sa Pobla, Artà, Manacor and Pollença.

Sant Antoni is a saint of the early Christian Church. Saints were created by Christianity according to the people's beliefs of the Pagan world and St Anthony is considered the protector of all hoofed animals (which includes the donkeys, pigs, dogs, cats, amongst others). In the past, it was common to celebrate the beneïdes of Sant Antoni in the chapels inside the hermitages so that animals didn't suffer from mal de potó and so they could heal. Curiously, Sant Antoni is not the patron of any municipality of the Island but all of them celebrate this tradition with an excellent gastronomic selection.

Am 17. Januar feiern die Mallorquiner ihre Tiere. Vor allem die Landbevölkerung. Dann sieht man in den Dörfern und kleinen Orten Mallorcas die Einwohner zu Fuß mit ihren Haus- und Nutztieren an der Leine, oder vor Kutschen und vor allem alle wie auf einer Parade hintereinander durch die Orte gen Kirche ziehen, um sich in der Kirche den Segen für ihre Tiere zu holen. Sant Antoni ist der Schutzpatron der Tiere, unter anderem der Schweine, Esel, Hunde und Katzen, und früher glaubten die Menschen auch daran, dass der Segen Ihre Tiere vor Krankheiten beschützen oder auch heilen könne.

Dieser Brauch stammt aus dem Mittelalter und ist sehr stark in den ländlichen Gebieten Mallorcas verwurzelt. Das Christentum aber wollte mit seinen Heiligen die heidnische Bevölkerung bekehren. Am eindrucksvollsten kann man dieses christliche Fest mit den Überresten heidnischer Kultur in den Ortschaften Sa Pobla, Artà, Manacor und Pollença erleben. Dort wird eindrucksvoll am Vorabend des Sant Antoni mit Teufelstänzen, Freudenfeuern, geröstetem Fleisch und Brot und mit Hierbas, dem berühmten mallorquinischen Kräuterlikör, das Fest Sant Antoni vorbereitet.

SANT SEBASTIÀ

FOTO: Tolo Ramon

Revista de Mallorca. Palma.

Sant Sebastià es el patró de Palma y muy querido por los residentes de Ciutat. Cada 19 de enero, y desde el año 1977, los residentes rinden homenaje a esta figura con la Revetla, una fiesta popular de lo más aclamada. En un principio se celebraba en la Plaza Mayor, pero fue creciendo hasta convertirse en un punto de encuentro de palmesanos y mallorquines de otros municipios que con torradas y conciertos, para todos los gustos, rememoran a este Santo durante una gran parte de la noche.

Este personaje nació en el año 263 en Milán. La iglesia romana consideraba que Sant Sebastià era una figura muy especial para combatir la peste. La epidemia apareció en el reino insular durante los años 1522 y 1523, pero con la llegada de varios cargos religiosos a Mallorca, quienes traían consigo un hueso del santo, la enfermedad cesó. Según cuenta la leyenda, cada vez que los monjes intentaban zarpar del Puerto de Palma se producía una tormenta. Tras varios intentos, éstos decidieron dejar esta pieza del santo en la isla. Curiosamente al día siguiente pudieron irse. Por eso, Sant Sebastià es el Patrón de Palma.

Sant Sebastià is the patron of Palma and he is highly esteemed by the local residents of Ciutat. Every 19th of January, since 1977, local residents honour the saint with the Revetla, a widely acclaimed popular festival. Sant Sebastià started as a small celebration at Plaza Mayor, but when the festivity started to gain popularity it became a meeting point for locals and people from all over the Island of Mallorca who enjoy celebrating this day with their traditional torradas and concerts during a great part of the night.

This saint was born in the year 263 in Milan. The Roman Church believed that San Sebastià played a very special role in the fight against the pest. The epidemic appeared in the island Kingdom in 1522-1523, and thanks to a relic bone from Sant Sebastià brought by several religious men that arrived to the island, the plague stopped. According to the legend, every time the monks tried to sail out of the port of Palma, there was a storm. After several attempts, the monks decided to leave that part of the saint's bones in the island. As a matter of fact, they could leave the island on the following day. This is the reason why San Sebastià is the patron of Palma.

Die Einwohner Palmas lieben und verehren ihren Schutzpatron Sant Sebastian. Seit 1977 feiern sie jedes Jahr am 19. Januar ihre "Revetla", ihr Festival, ihre Hommage an ihren Schutzpatron. Es ist eines der größten Feste auf der Insel und mittlerweile kommen auch Bewohner aus anderen Orten Mallorcas in dieser Nacht nach Palma, um mit den Palmesern gemeinsam bei viel Musik, Grillfleisch und Tanz auf offenen Strassen zu feiern. Zentrum ist der Plaza Major, aber längst sprengt die Musik und die Freude der Menschen die Strassen. Das Fest geht meist über eine Woche.

Sant Sebastian wurde 263 n. Chr. in Milan geboren und verkörpert in der römischen Kirche einen Heiligen, der erfolgreich gegen die Pest gekämpft hatte. Die Pest wütete auch auf Mallorca und zwar in den Jahren 1522 und 1523. Der Legende nach soll die Tatsache, dass Gläubige eine Reliquie des Heiligen zu jener Zeit nach Mallorca brachten, die Pest zum Stillstand gebracht haben. Später dann wollten die Mönche von Palma diese Reliquie wieder nach Italien bringen, aber immer wenn sie Segel setzten, kam ein Sturm auf, so dass sie die Reliquie, die bis heute im Domschatz der Kathedrale zu besichtigen ist, in Palma beließen. Und nachdem sie so entschieden hatten, legte sich, so die Überlieferung, der Sturm. Seitdem ist Sant Sebastian der Schutzpatron von Palma.



Seis Centros de Wellness
Socio de **uno**, socio de **todos**
971 016 888

Aragón | Calvià | Inca
Marratxí | s'AiguaBlava
Xpress Son Rapinya
www.illescw.com



Carlos Garrido

Periodista y escritor
Journalist and writer
Journalist und Schriftsteller

Fiesta y Demonio

Fue solo un instante. Entre la multitud, las músicas, las luces. Los "dimonis" corrían y daban saltos, al son de los petardos y las tracas. Era una sensación de caos primigenio. De desorden ritual. Olía a pólvora y a embutido asado. Hacía frío. Y de repente, en medio de todas aquellas caras y rostros grotescos, una máscara me miró fijamente. Unos segundos. Sentí como si el mundo entero se moviera a una velocidad desenfundada y ella siguiera allí. Clavada. Inmóvil. Contemplándome con aquel rostro deforme. Me aparté de la gente. Intenté salir por alguno de los callejones que rodean el Born. Huir de la multitud, la música, los "botifarrons torrats". Entré en un portal del Carrer Montenegro. Me apoyé en la pared. Había reconocido aquel rostro. Como un flash. Era la cara de Pazuzu. ¿Qué hacía alguien disfrazado de Pazuzu en medio de los "dimonis"?

Hace tiempo viajaba con cierta frecuencia a París, en ruta hacia el Benelux. Llegaba muy temprano a la capital francesa, y no cogía el tren hasta media tarde. De manera que tomaba como base El Louvre. Dejaba allí la maleta. Visitaba algunas salas, sin prisas. Pasaba el tiempo admirando hasta las piezas menores. Allí encontré a Pazuzu. Una figurilla asiria del primer milenio antes de Cristo, que constituye la primera representación del Demonio en el arte. Me fascinó. Tiene dos alas gigantescas, una boca abierta en gesto desenfundado, dos colmillos, y unos ojos pequeños y malignos. "Soy Pazuzu, el viento que viene de las montañas", dice una inscripción en su dorso. Era el demonio



"Pazuzu"
Museo
del Louvre

del viento, la peste, la enfermedad. Su aspecto es tan maléfico que inspiró la figura del Demonio de "El exorcista".

Los "dimonis" de Mallorca no tienen gran cosa de satánicos. Son como unos "animalons" peludos y torpes. Representan más los bajos instintos, el sustrato prehistórico, que las sutilezas luciferinas. No tienen nada que ver con la figura metafísica del Mal.

En medio de sus carotas, sus pelucas, sus cuernos retorcidos, aquella máscara de Pazuzu daba miedo. Porque era realmente maligna. Expresaba esa parte oscura que todos guardamos dentro. Tal vez por eso me impresionó tanto.

Volví a la fiesta. No podía olvidarme de la visión, por más vino y "botifarrons" que consumiera. "Tengo que conocer al tipo que ha hecho esa careta", me dije.

Y ¡zas! Se plantó delante mío. Como si hubiese leído mi pensamiento. Me miró tan fijamente que no pude evitar hablarle. "¿Eres Pazuzu?", le dije con incredulidad.

El chasqueó su lengua bífida. Con fastidio. "Vaya hombre. Ya me han reconocido. ¿Qué pasa? ¿Es que no tengo derecho a divertirme?". Me dio la espalda y se fue hacia otro "fogueró".

Así supe que el Diablo también sale de fiesta.

The Demon and the party

It was a mere instant. Among the crowd, the music, the lights. The 'dimonis' ran and jumped to the sound of fire-crackers and bangers. The feeling was that of primordial chaos. Of ritual disorder. It smelt of gunpowder and roasted meats. It was cold. And suddenly, in the midst of all those grotesque faces, a mask was staring intently at me. For a couple of seconds. I felt like the whole world was moving at a rampant speed, but the mask was still there. Nailed to the spot. Immobile. Looking at me with that deformed face.

I tore myself free from the crowd. I tried to get out through some of the alleys surrounding the Born. To escape the crowd, the music, the 'botifarrons torrats'. I went into a portal on Carrer Montenegro. I leaned against the wall. I had recognised that face. Like a flash. It was the face of Pazuzu. What was someone doing disguised as Pazuzu in the middle of the 'dimonis'?

Some time ago I used to travel quite regularly to Paris, en route to Benelux. I would arrive early in the French capital and my train did not leave until mid-afternoon. So my base became the Louvre. I left my suitcase there, then I visited some of the rooms. Without hurry. I spent time admiring the smaller pieces of art.

That is where I found Pazuzu. An Assyrian figurine from the first millennium BC, which is the first representation of the Devil in art. I was fascinated by it. It has two huge wings, two tusks and small, evil eyes, its snarling mouth open. "I am Pazuzu, the wind that comes from the mountains", reads the inscription on its back. It was the devil of the wind, the plague, the disease. Its appearance is so maleficent it inspired the demon in 'The Exorcist'.

The 'dimonis' of Mallorca are not that satanic. They are more like hairy and clumsy animals. They represent our basic instincts, a pre-historic substrate more than Lucifer's subtleties. They have nothing to do with the metaphysical figure of Evil.

With its face, wig and twisted horns that Pazuzu mask was scary. Because it was really evil. It expressed that dark part we all keep hidden inside. Perhaps that is why I was so affected by it.

I went back to the party. I was unable to forget that vision, no matter how much wine and 'botifarrons' I consumed. "I need to meet whoever made that mask", I told myself.

And boom! There it was, right in front of me. Like it had read my mind. It looked at me so intently I could not help but speak to it. "Are you Pazuzu?", I said in disbelief.

It flicked its forked tongue. It was annoyed. "Aw man. I have been recognised already. What's the matter? Am I not allowed to have some fun?". It turned its back on me and left for another 'fogueró'.

That is how I found out that the Devil also goes out to party.



FOTO: circusday.net

Der Party-teufel

Es war nur ein Moment. Inmitten der Menschenmenge, der Musik, den Lichtern. Die mallorquinischen Teufel, die „Dimonis“, rannten herum und schlugen Saltos zum Klang der Feuerwerkskörper und Böller. Es fühlte sich an wie das Urchaos, eine rituelle Zügellosigkeit. Es roch nach Schießpulver und gegrillten Würsten. Und plötzlich sah mich unter alle diesen Gesichtern und grotesken Grimassen eine Maske direkt an. Ein paar Sekunden lang. Ich hatte das Gefühl, als würde sich die ganze Welt in hemmungsloser Geschwindigkeit bewegen, und nur diese Maske blieb stehen. Wie in Stein gehauen. Unbeweglich. Und schaute mich an mit diesem unförmigen Antlitz.

Ich wendete mich ab und versuchte, durch eine der kleinen Gassen rund um den Born der Menschenmenge, der Musik und den „Botifarrons torrats“ – den gegrillten Blutwürsten – zu entfliehen. Ich trat in einen Eingang an der Carrer Montenegro und lehnte mich an die Mauer. Ich hatte jene Maske erkannt. Es war das Antlitz von Pazuzu. Was hatte jemand, der sich als Pazuzu verkleidet, unter den „Dimonis“ zu suchen?

Vor einiger Zeit war ich regelmäßig in Paris, es war eine Zwischenstation auf meinem Weg in die Benelux-Länder. Meist kam

ich früh in der französischen Hauptstadt an und fuhr erst am späteren Nachmittag weiter. Meine Basisstation war stets der Louvre, dort stellte ich meinen Koffer ab und schaute mir einige Räume an, in Seelenruhe. Ich nahm mir die Zeit, selbst die kleinsten Werke eingehend zu betrachten.

Dort entdeckte ich Pazuzu. Eine kleine assyrische Figur aus dem ersten Jahrtausend vor Christus, die erste Darstellung des Teufels in der Kunst. Ich war fasziniert davon. Die Figur hat zwei riesige Flügel, einen offenen Mund mit einem enthemmten Ausdruck, zwei Fangzähne und kleine Augen mit einem boshafte Blick. „Ich bin Pazuzu, der Wind, der von den Bergen kommt“, ist an der Rückseite eingraviert. Das war der Dämon des Windes, der Pest, der Krankheit. Er sieht derart furchterregend aus, dass sein Aussehen als Vorlage für den Teufel im Film „Der Exorzist“ verwendet wurde.

Die „Dimonis“ Mallorcas haben eigentlich nicht viel mit dem Teufel zu tun. Sie sind vielmehr behaarte und ungelinke Tierfiguren und stehen eher für die niedrigsten Instinkte, für unser prähistorisches Erbe, als für die teuflische Subtilität. Sie haben nichts mit der metaphysischen Vorstellung des Bösen gemein.

Inmitten der Grimassen, Perücken, gekrümmten Hörner, jagte die Maske des Pazuzu mir Angst ein. Weil sie wirklich bösartig aussah. Sie drückte diese dunkle Seite aus, die wir alle tief in uns haben. Vielleicht hat sie mich deswegen so beeindruckt.

Ich ging zum Fest zurück, konnte aber den Anblick der Maske nicht vergessen, egal wie viel Wein oder „Botifarrons“ ich zu mir nahm. „Ich muss denjenigen kennenlernen, der diese Maske gemacht hat“, sagte ich mir.

Und – ZACK! – stand er vor mir. Als ob er meine Gedanken lesen konnte. Er sah mich so durchdringend an, dass mir automatische die ungläubige Frage herausrutschte: „Bist du Pazuzu?“

Er schnalzte verärgert mit seiner zwiegespaltenen Zunge. „So ein Mist, man hat mich schon erkannt. Was soll das denn? Habe ich kein Recht, mich zu amüsieren?“ Dann drehte er sich um und lief zum nächsten Straßenfeuer („Fogueró“).

Und so erfuhr ich, dass auch der Teufel auf Partys geht.



Fotograma película "El Exorcista"

Jens Liebhauser Fundador y presidente de Zhero Group

"Hay que diversificar más los mercados turísticos emisores"

"It is imperative to work for greater diversification in the tourism feeder markets"

"Wir müssen im Bereich des Tourismus an einer stärkeren Diversifizierung der Quellmärkte arbeiten"



Liebhauser, en la terraza de su restaurante Bahía Mediterráneo en Palma. FOTO: J.Caparrós

Laura Perelló. Palma.

Empresario, restaurador y amante de la velocidad. Jens Liebhauser es un hombre hecho a sí mismo que además dirige desde el año 2002 Zhero Group, con empresas tan destacadas como el hotel Zhero de Cala Major, el restaurante Lucy Wang de Puerto Portals o Bahía Mediterráneo de Palma además del Zhero Beach Club o la discoteca SubZhero. Todos ellos "espacios únicos que tienen como objetivo crear experiencias inolvidables a todos los visitantes".

¿De dónde viene su pasión por Mallorca? ¿Qué significa la isla en su vida actualmente?

Resido en la isla de abril a octubre, preparando la temporada. Tenéis un clima privilegiado, excelentes conexiones aeroportuarias y un estilo de vida cosmopolita los 365 días al año. Un espacio único para las compañías que apuestan como es mi caso en invertir en nuevos proyectos.

Hemos visto este pasado verano un descenso en el número de turistas. ¿Está preparado el sector hotelero y de la restauración para una caída del turismo?

El principal mercado de Mallorca ha sido el alemán y actualmente ya se está trabajando en una mayor diversificación de los mercados emi-

sores, apostando por un turismo vivo y de calidad los 365 días al año en Mallorca. Hay que crear una estrategia a largo plazo, no politizada y con visión de futuro.

¿Cree que Mallorca superará el bache con éxito?

Se está trabajando en aumentar el atractivo de Mallorca a un turismo internacional y cada vez más diversificado, como los suecos, rusos y asiáticos que es el turismo que más está creciendo y que más gasta.

Hay que seguir mejorando la calidad de la oferta, buscando reducir la estacionalidad, afrontando la saturación con nuevas e interesantes propuestas que poco a poco y con mucho esfuerzo se están llevando a cabo.

Además de por ser empresario también es conocido por su pasión por el mundo de la velocidad. ¿Puede compaginarlo todo?

Tengo un equipo de profesionales maravilloso que me permite volcar también en una de mis pasiones que es el mundo del automovilismo. Es mi válvula de escape y donde con la escudería Ferrari he podido también participar en campeonatos mundiales con excelentes resultados.

Founder and president of Zhero Group

Entrepreneur, restaurateur and lover of speed: Jens Liebhauser is a self-made man who has run the Zhero Group since 2002. It includes well-known companies such as Hotel Zhero in Cala Major, the restaurant Lucy Wang in Puerto Portals and Bahía Mediterráneo in Palma, as well as the Zhero Beach Club and the discotheque SubZhero. All of them are "unique spaces intended to create unforgettable experiences for all visitors".

Where does your passion for Mallorca come from? What does the island mean for your life these days?

I live on the island from April to October, preparing for the season. The island offers a privileged climate, excellent airport connections and a cosmopolitan lifestyle 365 days a year. A unique space for companies aimed at investing in new companies, as in my case.

We have seen a decrease in the number of tourists this last summer. Is the hotel and catering sector prepared for a drop in tourism?

Traditionally, Germany has been Mallorca's main market. At the moment we are trying to achieve greater market diversification, creating tourism that is alive and filled with quality 365 days a year here on the island. We have to create a long-term strategy, separate from politics and with a vision to the future.

Do you think that Mallorca will overcome the bump successfully?

Work is done to increase the attractiveness of Mallorca aimed at inter-



national, more diversified tourism, such as Sweden, Russia and Asia, which is the tourism growing the most, spending the most.

We have to keep improving the quality of what is on offer and try to reduce seasonality, facing saturation by creating new and interesting projects that slowly and with much effort are underway.

Other than being an entrepreneur you are also known for your passion for the world of speed. Can you combine it all?

I have a wonderful team of professionals who allow me to enjoy one of my passions, which is the world of motor racing. It is my escape valve and I have been able to participate in World Championships under the Ferrari badge with excellent results.

AHORA COPE ES MÁS.

MÁS INFORMACIÓN,

MÁS ENTRETENIMIENTO,

MÁS CONTENIDOS DE TU CIUDAD.



102.8 FM



www.cope.es

CRISTINA
DE AHUMADA

CRISTINA REQUENA

MAMEN MUNICIO

LUIS ÁNGEL
TRIVES

BERNARDO
DELGADO

JORDI
JIMÉNEZ

YULENE VALDÉS

Gründer und Vorstand der Zhero Group

Unternehmer, Restaurator und Liebhaber der Geschwindigkeit: Jens Liebhauser ist ein Self-Made-Mann, der zudem seit 2002 die Zhero Group leitet, die so herausragende Projekte wie das Hotel Zhero in Cala Major, das Restaurant Lucy Wang in Puerto Portals, das Restaurant Bahía Mediterráneo in Palma, den Zhero Beach Club oder den Disco Club SubZhero unter ihrem Dach vereint – allesamt „einzigartige Locations, in denen der Besucher unvergessliche Momente erleben soll.“

Woher kommt Ihre Leidenschaft für Mallorca? Welche Bedeutung hat die Insel derzeit für Ihr Leben?

Ich lebe von April bis Oktober auf Mallorca und bereite die Saison vor. Ihr habt ein wunderbares Klima hier, exzellente Flughafenbindung, und an 365 Tagen im Jahr herrscht ein weltoffenes Lebensgefühl. Es ist ein optimaler Standort für Unternehmen, die, wie in meinem Fall, in neue Projekte investieren.

Diesen Sommer sind die Tourismuszahlen gesunken. Ist der Hotel- und Gastronomiesektor auf einen Rückgang des Tourismus vorbereitet?

Der wichtigste Markt für Mallorca war bislang Deutschland. Derzeit wird an einer größeren Diversifizierung der Quellmärkte gearbeitet, hin zu einem lebendigen, vielseitigen und qualitativ hochwertigen Tourismus an 365 Tagen im Jahr. Wir brauchen dabei eine langfristige, politisch unabhängige Strategie, eine echte Zukunftsvision.

Wird Mallorca dieses Tief Ihrer Ansicht nach erfolgreich überstehen?

Es wird stark daran gearbeitet, Mallorca für den internationalen und zunehmend vielschichtigen Tourismus attraktiver zu machen etwa für Märkte wie Schweden, Russland und Asien. In diesen Ländern haben wir das stärkste Wachstum und die größte Kaufkraft im Tourismusbereich.

Die Qualität muss weiterhin verbessert und die Saisonabhängigkeit überwunden werden. Der Marktsättigung muss mit neuen und interessanten Angeboten begegnet werden, die Schritt für Schritt und mit großen Anstrengungen ins Leben gerufen werden.

Neben Ihrem Engagement als Unternehmer sind Sie bekannt wegen Ihrer Leidenschaft für den Motorsport. Wie schaffen Sie es, das alles unter einen Hut zu bringen?

Ich habe ein hervorragendes Team von Fachleuten, das es mir erlaubt, mich auch meiner Leidenschaft, dem Motorsport, zu widmen. Das ist mein Ventil, hier kann ich mich abregieren, und mit der Scuderia Ferrari konnte ich auch an Weltmeisterschaften teilnehmen und dort gute Ergebnisse erzielen.



Recetas Navideñas para el perfecto anfitrión

Para anfitriones expertos que quieren renovar su menú navideño, para aquellos que se estrenan en esto de invitar por Navidad, para quienes buscan una cena o comida de la gastronomía local y más internacional... En nuestro recetario encontrarás ideas, para organizar una fiesta única y una experiencia gastronómica absolutamente inolvidable.

Entrante para dar la bienvenida

Los entrantes de Navidad son una parte clave de las comidas y cenas que celebramos tradicionalmente en estas fechas y con nuestro primer entrante a con el que seguro que conseguiremos sorprender a los invitados.

SOBRASADA CON MIEL Y MANZANA

Ingredientes (para 6 personas): 6 tajadas de sobrasada vieja, 3 manzanas, 6 cucharadas soperas de miel, 1 cucharada rasa de azúcar, ½ dl de agua.

Elaboración: De una sobrasada vieja y gruesa se cortan 6 tajadas de un poco más de medio dedo de grueso. Por otra parte se pelan las manzanas y se cortan en gajos delgaditos. Se pone una sartén al fuego sin ningún tipo de grasa y se le añaden las tajadas de sobrasada sin quitarles la piel. Cuando estén a medio freír se retiran de la sartén y se reservan en un plato. En la grasa que la sobrasada ha dejado en la sartén se fríen los gajos de manzana. En una "greixonera" se componen los gajos de manzana fritos, añadir también la miel, el azúcar y el agua y ponerla sobre el fuego para que cueza lentamente. Cuando la manzana está casi hecha, se disponen encima de ella, las tajadas de sobrasada a las que se les habrá quitado la piel, se deja hervir durante unos minutos para que se confite. El plato se sirve caliente.

Receta extraída del ejemplar Historia y Evolución de la cocina de Mallorca

Platos principales

Tras los entrantes llega el momento de disfrutar de los platos principales. Os proponemos dos recetas: gambas con cebolla y un plato típico alemán como el ganso a la naranja

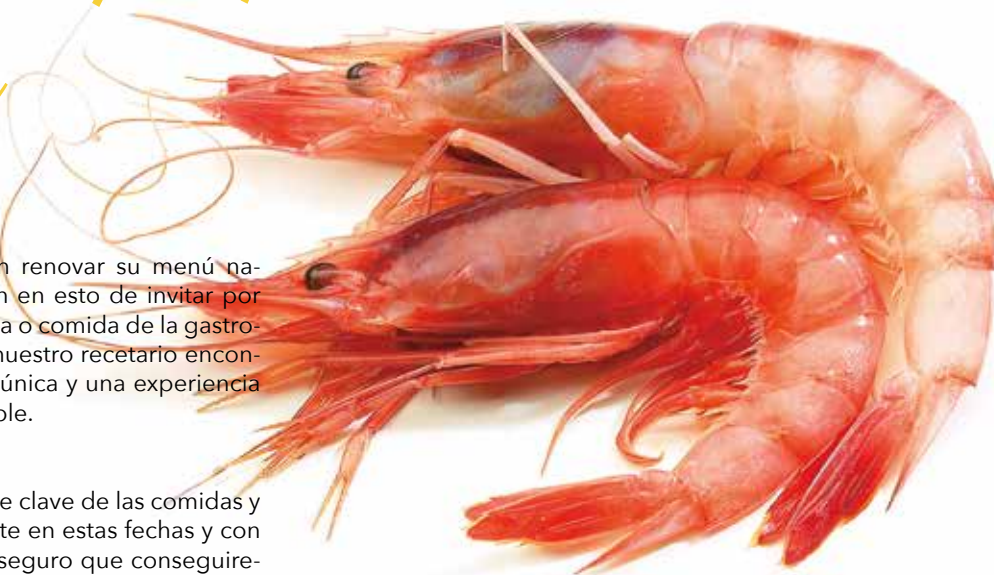


Foto: Bering Comparini (SyC)

GAMBAS CON CEBOLLA

Ingredientes (para 6 personas): 1 K de gambas, 2 K de cebollas, 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 1 ramito de perejil, aceite, sal.

Elaboración Cortar las antenas de las gambas para que no se rompan al mezclarla con la cebolla, sofreírlas con un poco de aceite, en una sartén, muy poco tiempo, hasta que la cáscara adquiera el típico color rojo.

Se cortan en juliana las cebollas y se ponen, junto con las hojas de laurel, en una cacerola con el mismo aceite de las gambas. Se introduce la cacerola en el horno, a baja temperatura un par de horas para que la cebolla quede en su punto. Una vez conseguido el punto, se incorporan las gambas juntamente con una majada de ajo y perejil no muy abundante. Se mezcla todo, se rectifica de sal y se sirve.

Receta extraída del ejemplar Historia y Evolución de la cocina de Mallorca

GANSO A LA NARANJA

Ingredientes (para 6 personas): 6 muslos de ganso, 3 litros de caldo de ave, ¼ litro de vino blanco, 3 cebollas, 3 cucharadita de sal, 3 hojas de laurel, 1 rama de canela, 5 cucharadas de miel, 1 trozo pequeño de apio, ½ rama de puerro, 1 naranja cortada en rodajas, 100 ml de vinagre de manzanas, mantequilla, pimienta.

Elaboración: Calentar la miel hasta que se caramelize y luego agregar el vino blanco. Colocar el fondo que se formó con la miel y el vino blanco en una olla. Agregar las cebollas cortadas en dados, la canela, la pimienta, la sal y las verduras hasta que estén listas. Sazonar con el vinagre. Colocar los muslos de ganso con las rodajas de naranja en esta salsa y cocinar durante dos a tres horas. Cuando estén listos los muslos de ganso, retirar la olla del fuego y dejar descansar hasta la mañana siguiente. Se retiran los muslos de ganso fríos de la olla y se los seca con un paño de cocina y se los pinta con miel y mantequilla. Se colocan los muslos en una fuente de horno y se los cubre con el fondo preparado anteriormente. Cocinar en el horno, a 180° C Las patas de ganso están listas cuando la piel esté crocante y dorada.

CAPÓN A LA HÚNGARA

Ingredientes: Un capón troceado en raciones, aceite de oliva, 4 cebollas picadas, 2 pimientos rojos, 2 pimientos verdes, 4 ajos, 1 litro de caldo de gallina, 2 vasos de vino tinto, tomate frito, pimentón ahumado de la Vera

Elaboración: Se salpimentan los trozos de capón y se sofríen y una vez dorados se reservan. En el mismo aceite se hace un sofrito donde primero se echa la cebolla y después los pimientos y el ajo. Una vez listo el sofrito añadimos los trozos de Capón y seguimos sofríendo unos minutos. Una vez rehogado, añadirle vino y dejar que se volatilice el alcohol y luego añadirle tomate frito y el caldo de gallina y dejar hervir dulcemente. Añadirle al caldo un poco de comino y un par de clavos de olor. Si la salsa queda muy líquida espesarla con Maicena, o harina. Acompañar con patatas, pasta italiana, o arroz blanco.

Receta de la cocina tradicional de la Academia de la Cuina i del Vi

Postres

Más allá de turrones, mazapanes y polvorones, hay un sinfín de recetas dulces que pueden terminar redondeando cualquier

comida de Navidad. Apostamos por una tarta de Son Fiol y nos trasladamos a Suecia para probar su tradicional arroz con leche.

TARTA DE SON FIOL

Ingredientes: 400 gr de almendra cruda, 400 gr de azúcar, 7 huevos, 1 limón, 1 copita de agua, manteca de cerdo, "bescuit"

Elaboración: Poner en un bol la almendra picada y el azúcar, añadirle 4 yemas de huevo y 3 huevos enteros, mezclarlo bien e ir añadiendo zumo de limón y una copita de agua. Preparar un molde untado con manteca de cerdo y rebozado con el "bescuit" picado y convertido en una especie de harina. Verter la mezcla en el molde e introducirlo en el horno precalentado a temperatura más bien alta, que más tarde habrá que bajar para acabar de cocer la tarta.

Receta extraída del ejemplar Historia y Evolución de la cocina de Mallorca

ARROZ CON LECHE SUECO

Ingredientes: 150 ml de arroz redondo, 300 ml de agua, media cucharadita de sal, 1 cucharada de mantequilla, 500 ml de leche, 1 ramita de canela, 4 ml de canela molida, azúcar

Elaboración: Ponemos a hervir arroz, agua, sal y mantequilla. Añadimos la ramita de canela y dejamos hervir a fuego lento durante 15 minutos. Se añade la leche y dejamos hervir durante 5 minutos sin dejar de remover. Lo tapamos y esperamos a que repose durante 25 minutos hasta poder disfrutar de un delicioso arroz con leche sueco.



Foto: Bering Comparini (SyC)

Christmas recipes for the perfect host

For expert hosts who want to renew their Christmas menu, for those who have people over for Christmas for the very first time, for those who are looking for a dinner or lunch featuring local as well as international dishes... With our selection of recipes you'll find ideas that will help you organise a unique meal providing an absolutely unforgettable culinary experience.

A welcoming starter

Christmas starters are a key element of lunches and dinners traditionally celebrated on these dates, and with our first starter you can rest assured that your guests will be pleasantly surprised.

SOBRASADA WITH HONEY AND APPLE

Ingredients (for 6 people): 6 slices of mature sobrasada, 3 apples, 6 tablespoons honey, 1 level tablespoon sugar, ½ dl water

Preparation

Cut mature sobrasada into six slices a little bit more than half a finger thick. Peel the apples and cut them into thin wedges. Without adding oil or fat, put the sobrasada slices into a frying pan without removing the skin. When they are medium fried take them out of the frying pan and keep them on a plate. Fry the apple wedges in the fat left behind by the sobrasada. Place the apple wedges in a 'greixonera' earthenware pot where you add honey, sugar and water. Put it on the cooker and let it melt slowly. When the apples are nearly done, take the skin off the sobrasada slices and place on top. Leave to cook for a couple of minutes to caramelize. Serve the dish hot.

Recipe from the book 'The History and Evolution of Mallorcan Cooking'

Main dishes

After the starter it's time to enjoy the main dishes. We suggest two recipes: prawns with onions and a typical German dish: goose a l'orange.

PRAWNS WITH ONIONS

Ingredients (for 6 people): 1 kg prawns, 2 kg onions, 2 garlic cloves, 2 laurel leaves, 1 bunch of parsley, oil, salt.

Preparation

Cut the antenna off the prawns so they don't break when mixing them with the onions. Fry them quickly in a frying pan adding a bit of oil, just until they get that typical red colour.

Cut the onions in julienne strips and put them in a pan together with the laurel leaves. Use the oil used to fry the prawns. Place the pan in the oven at a low temperature for a couple of hours, until the onion is cooked. Once they are perfectly cooked, add the prawns together with a mix of garlic and parsley, not too much. Mix it all together, sprinkle a bit of salt on top and serve. Recipe from the book 'The History and Evolution of Mallorcan Cooking'



Foto: Bering Comparini (SyC)

GOOSE A L'ORANGE

Ingredients (for 6 people): 6 goose legs, 3 litres of poultry stock, ¼ litre white wine, 3 onions, 3 teaspoons salt, 3 laurel leaves, 1 cinnamon stick, 5 tablespoons honey, 1 small piece of celery, ½ leek, 1 sliced orange, 100 ml apple-cider vinegar, butter, black pepper.

Preparation

Heat the honey until it caramelizes, then add the white wine. Pour the liquid made with honey and wine into a pot. Add diced onion, cinnamon, black pepper, salt and vegetables and cook until they are done. Season with vinegar. Place the goose legs in the resulting sauce together with the orange slices and cook for two to three hours. When the goose legs are done, take the pot off the heat and leave it to rest until the following morning. Take the cold goose legs out of the pot and dry them off with a kitchen towel, then paint them with honey and butter. The legs are then placed in an oven-safe dish and covered with the previously prepared stock. Cook in the oven at 180° C. The goose legs are done when the skin is crispy and golden.

Third dish

HUNGARIAN-STYLE CARP

Ingredients: one carp cut into portions, olive oil, 4 finely-diced onions, 2 red peppers, 2 green peppers, 4 garlic cloves, 1 litre chicken stock, 2 glasses of red wine, fried tomato sauce, smoked paprika de la Vera.

Preparation

Season the carp pieces with salt and pepper and fry them. Set them to one side once they are golden. In the same oil, fry the onion, then the pepper and the garlic. Once this mixture is done, add the carp pieces and keep frying for a couple of minutes. When everything is sautéed, add the wine and leave the alcohol to evaporate, then add the fried tomato sauce and chicken broth, leave to boil gently. Add a bit of cumin and some cloves to the broth. If the sauce is too runny it can be made thicker using corn flour, or flour. Serve with potatoes, Italian pasta, or white rice.

Traditional recipe from the Academia de la Cuina i del Vi

Desserts

Apart from nougat, marzipan and polvorones there is a never ending supply of sweet recipes that will round off any Christmas dinner nicely. We have opted for a Son Fiol cake and will also visit Sweden for a taste of their traditional rice pudding.

SON FIOL CAKE

Ingredients: 400 gr plain almonds, 400 gr sugar, 7 eggs, 1 lemon, 1 small glass of water, lard, 'biscuit'

Preparation

Place chopped almonds and sugar in a bowl, add 4 egg yolks and 3 whole eggs. Mix it well and add lemon juice and water slowly to the mix. Prepare a tin by spreading it with lard and breading it with the crushed 'biscuit', turning it into a kind of flour. Pour the mix into the tin and place it in a pre-heated oven at quite a high temperature which will later have to be lowered in order to bake the cake.

Recipe from the book 'The History and Evolution of Mallorcan Cooking'



Foto: Bering Comparini (SyC)

Weihnachtsrezepte für den perfekten Gastgeber

Für geübte Gastgeber, die ihr Weihnachtsmenü einmal anders gestalten wollen, für alle Newcomer, die zum ersten Mal eine große Einladung zu Weihnachten ausrichten, und für all jene, die ihre Gäste mit lokalen und internationalen Rezepten verwöhnen wollen... Wir präsentieren euch Ideen für ein einmaliges Fest mit unvergesslichen Gaumengenüssen.

Vorspeise zum Willkommensgruß

Die Vorspeisen sind ein wichtiger Teil des Weihnachts-Menüs, das wir an den Feiertagen zur Mittags- oder Abendzeit zubereiten. Unser Vorschlag für einen Starter garantiert euch die erste Überraschung für eure Gäste.

SOBRASADA MIT HONIG UND APFEL

Zutaten (für 6 Personen): 6 Scheiben Sobrasada vieja (alte Sobrasada), 3 Äpfel, 6 EL Honig, 1 gestrichenen EL Zucker, 50 ml Wasser.

Zubereitung

Sechs Scheiben von einer alten, groben Sobrasada abschneiden (ca. einen halben cm dick). Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Eine Pfanne ohne Fett auf den Herd stellen

und die Sobrasada-Scheiben mit Haut hineingeben. Nur kurz anbraten, dann die Scheiben aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Im Fett, das von der Sobrasada in der Pfanne ist, werden nun die Apfelspalten angebraten. Danach richtet ihr die Apfelspalten mit dem Honig, Zucker und Wasser in einer Greixonera (traditionelle Auflaufform) an und stellt diese auf den Herd, damit die Zutaten bei kleiner Flamme gar werden. Wenn die Apfelscheiben fast durch sind, legt ihr darüber die Sobrasadascheiben, nachdem ihr die Haut entfernt habt. Das Ganze noch einige Minuten einkochen lassen. Heiß servieren. Das Rezept wurde dem Buch Historia y Evolución de la cocina de Mallorca (Geschichte und Entwicklung der mallorquinischen Küche) entnommen.

Hauptspeisen

Nach der Vorspeise ist es an der Zeit, die Hauptspeisen zu genießen. Wir schlagen euch zwei Rezepte vor: Garnelen mit Zwiebeln und ein typisch deutsches Gericht, Gans in Orange.

GARNELEN MIT ZWIEBELN

Zutaten (für 6 Personen): 1 Kg Garnelen, 2 kg Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Petersilie, Öl, Salz.

Quely
DEL CORAZÓN DE MALLORCA

Desde
1853



100% NATURAL

2018 ; Revista de Mallorca 95
f quelitas t galletas_quely
YouTube quelytv www.quely.es

www.Quely.com

Zubereitung: Schneidet die Antennen der Garnelen so, dass sie beim Mischen mit den Zwiebeln nicht abbrechen, dann die Garnelen in ein wenig Öl in einer Pfanne kurz anbraten, bis die Schale die typisch rötliche Farbe annimmt.

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Öl der Garnelen in eine Kasserolette legen. Diese in den Ofen geben und bei niedriger Temperatur einige Stunden garen, bis die Zwiebeln durch sind. Sobald dieser Punkt erreicht ist, gebt ihr die Garnelen mit etwas Knoblauch und Petersilie dazu. Alles vermischen, mit Salz abschmecken und servieren.

Das Rezept wurde dem Buch *Historia y Evolución de la cocina de Mallorca* (Geschichte und Entwicklung der mallorquinischen Küche) entnommen.

GANS IN ORANGE

Zutaten (für 6 Personen): 6 Gänsekeulen, 3 Liter Geflügelbrühe, ¼ Liter Weißwein, 3 Zwiebeln, 3 EL Salz, 3 Lorbeerblätter, 1 Zimtstange, 5 EL Honig, 1 kleines Stück Sellerie, ½ Lauchstange, 1 Orange, in Scheiben geschnitten, 100 ml Apfelessig, Butter, Pfeffer.

Zubereitung: Den Honig erhitzen, bis er karamellisiert, dann den Weißwein hinzufügen. Den daraus entstandenen Fond in einen Topf geben. Die gewürfelten Zwiebeln, Zimt, Pfeffer, Salz und das Gemüse hinzugeben und garen lassen. Mit Essig abschmecken. Die Gänsekeulen mit den Orangenscheiben in diese Sauce legen und zwei bis drei Stunden köcheln lassen. Wenn die Gänsekeulen durch sind, den Topf vom Herd nehmen und bis zum nächsten Tag ruhen lassen. Die kalten Gänsekeulen aus dem Topf nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen – danach mit Honig und Butter bestreichen.

Legt die Keulen in eine Auflaufform und gebt darüber den vorbereiteten Fonds. Bei 180° C im Ofen backen, bis die Haut der Gänsekeulen goldbraun und knusprig ist.

Dritter Gang

KAPAUN NACH UNGARISCHER ART

Zutaten: Ein in Portionen zerteilter Kapaun, Olivenöl, 4 gehackte Zwiebeln, 2 rote Paprika, 2 grüne Paprika, 4 Knoblauchzehen, 1 Liter Hühnerbrühe, 2 Gläser Rotwein, Tomatensauce, Tomate frito, geräuchertes Paprikapulver Pimentón de la Vera.

Zubereitung: Die Kapaun-Stücke würzen und anbraten. Sobald sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und aufbewahren. Im gleichen Öl werden zunächst die gehackten Zwiebeln angebraten, dann kommen die Paprika und der Knoblauch hinzu. Wenn sich die Zutaten zu einer Sauce verbunden haben, kommen die Kapaun-Stücke dazu. Ein paar Minuten weiter anbraten. Sobald die Fleischstücke angebraten sind, gebt ihr den Wein hinzu und lasst den Alkohol verdampfen. Danach die Tomatensauce und die Hühnerbrühe hinzufügen und auf niedriger Flamme köcheln lassen. Etwas Kreuzkümmel und ein paar Duftnelken in die Brühe geben. Falls die Sauce sehr flüssig ist, könnt ihr sie mit Maisstärke oder Mehl andicken. Mit Kartoffeln, italienischer Pasta oder weißem Reis servieren.

Traditionelles Rezept der Academia de la Cuina i del Vi



Foto: Bering Comparini (SyC)

Desserts

Jenseits von Turrón, Marzipan und Polvorones gibt es unzählige Rezepte für Süßspeisen, die das Weihnachtsessen abrunden. Wir haben eine typisch mallorquinische Tarta de Son Fiol und ein Rezept aus dem hohen Norden, den schwedischen Milchreis, ausgewählt.

TARTA DE SON FIOL

Zutaten: 400 g rohen Mandeln, 400 g Zucker, 7 Eier, 1 Zitrone, 1 kleines Glas Wasser, Schweineschmalz, „Biscuit“ (Kekse)

Zubereitung: Die gehackten Mandeln und den Zucker in eine Schüssel geben, vier Eigelb und drei ganze Eier dazugeben, alles gut vermischen und den Zitronensaft sowie ein kleines Glas Wasser hinzufügen. Eine Form mit Schweineschmalz auspinseln und den Boden mit den gehackten Keksen bestreuen. Dann die Mandelmischung in die Form geben und in den heißen, vorgeheizten Ofen geben. Zunächst bei relativ großer Hitze backen, dann die Temperatur herunterschalten.

Das Rezept wurde dem Buch *Historia y Evolución de la cocina de Mallorca* (Geschichte und Entwicklung der mallorquinischen Küche) entnommen.



Celebra con nosotros estas Navidades

24 Dic.

Cena buffet

Bebias no incluidas **38€**

31 Dic.

Cena de Gala

menú especial, copas y DJ **122€**

* Precio válido para clientes alojados en Media Pensión.
Consulte precios en otros regímenes o sin alojamiento.



Barceló
Illetas Albatros

Reserve en:
971 402 211



Magdalena Mesquida

Editora de Terra de Vins i Manjaria
Publisher / Herausgeber

RIBAS ROSAT

BODEGAS RIBAS

Vi de la terra **18€**

Procede de un celler con mas de 300 años de historia. Ha sido elaborado con mucha delicadeza, vendimiado a mano, y prensado a baja presión para poder preservar sus aromas primarios de fruta roja fresca como la cereza, los arándanos y la frambuesa. Un trabajo de artesanía vinícola que ha dado como resultado este delicado rosado, sutil y versátil.

It comes from a winery with more than 300 years of history. It has been elaborated with great delicacy, hand-harvested, and pressed at low pressure to preserve its primary aromas of fresh red fruit such as cherry, blueberries and raspberries. A work of wine craft that has resulted in this delicate, subtle and versatile rosé.

Er stammt aus einem Weinkeller mit über 300 Jahren Geschichte. Der Wein wurde mit viel Sorgfalt hergestellt, von Hand gelesen und bei leichtem Druck gekeltert, um seine ursprünglichen Aromen nach roten Früchten wie Kirsche, Heidelbeere oder Himbeere zu erhalten. Eine handwerkliche Leistung die mit diesem delikaten zarten und vielseitigen Rosé belohnt wurde.



PECAT

CELLER CANYELLES BATLE

Vi de la terra **14€**

Tiene un atractivo color rojo rubí, y en nariz ofrece fruta negra madura, confitura de moras, notas licorosas y minerales. Del aporte de los 14 meses en barrica encontramos pimientas, vainilla, notas tostadas, cacao y after eight. En boca es carnoso y estructurado, corpulento, de entrada cálida y algo golosa, con mucho tanino pero bastante redondo.

It has an attractive ruby red color, and on the nose it offers ripe black fruit, blackberry jam, touches of liqueur and minerals. Its 14-month preservation in barrels renders peppers, vanilla, toasted notes, cocoa and after-eight. In the palate it is fleshy and structured, corpulent, warm and somewhat sweet, with a lot of tannin but quite round.

Der Wein verfügt über eine ansprechende rubinrote Farbe und bietet der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Brombeerkonfitüre, Likörnoten und Mineralien. Dank seiner vierzehnmonatigen Lagerung im Fass schmeckt man eine Note nach Paprika, Vanille, Röstaromen und After Eight. Im Mund ist er körperreich und strukturiert, kräftig, am Gaumen warm und etwas lieblich, mit viel Gerbstoff, aber ziemlich rund.



BLANC DE BLANCS

BODEGA GALMÉS I FERRER

Vi de la Terra 9€

La Bodega Galmés i Ferrer de Petra, elabora una línea de blancos modernos y frescos sin madera, de marcado carácter isleño. Carnosos, alegres, con mucho cuerpo, son vinos que nos hablan de la calidez del sol y la felicidad del estilo de vida meridional. Acompaña con éxito las especialidades gastronómicas navideñas como los escaldums y la lechona al horno.

The Winery Galmés i Ferrer of Petra, elaborates a line of non-woody, modern and light whites with a definite island character. Fleshy, cheerful, full-bodied, their wines embed us in the warmth of the sun and the joy of the Southern way of life. They are the perfect choice for Christmas gastronomic specialties such as escaldums (traditional Majorcan dish made of poultry) and baked suckling pig.

Die Bodega Galmés i Ferrer de Petra entwickelt eine moderne und frische Weißwein-Linie ohne Holznote und mit einem ausgeprägten Inselcharakter. Die Weine sind vollmundig, lebendig und körperreich. Sie erzählen von der Wärme der Sonne und dem Glück des südlichen Lebensstils. Sie sind ideale Begleiter für weihnachtliche Spezialitäten wie Escaldums oder Spanferkel.



GRAN SON PUIG 2011

CELLER SON PUIG

Vi de la Terra 20€

La primera sensación que te envuelve es la del paisaje embotellado. Exquisitamente elaborado, ha permanecido 22 meses en barrica y ha sido clarificado a la antigua con el método tradicional de claras de huevo. Tiene un atractivo color granate oscuro, y en nariz es un festival de sensaciones y aromas de frutas frescas, especias, cigarro habano y casis.

A bottled landscape is the first feeling that this wine offers to its tasters. Exquisitely elaborated, it has been in barrels for 22 months and has been clarified in the old way with the traditional method of egg whites. It has an attractive dark maroon color, and on the nose, it is a wonderful concoction of sensations and aromas of fresh fruits, spices, cigar and cassis.

Der erste Eindruck, den Sie beim Genuss erhalten, ist der einer in Flaschen gefüllten Landschaft. Der Wein ist exquisit verarbeitet und ist 22 Monate im Fass gereift und auf traditionelle Weise nur mit Hilfe von Eiklar geklärt. Der Wein hat eine ansprechende dunkle, weinrote Farbe und ist ein Fest für die Nase dank seiner Aromen nach frischen Früchten, Gewürzen, kubanischen Zigarren und schwarzen Johannisbeeren.



ecosistema de servicios
LOGÍSTICA / OUTSOURCING / CONSULTORÍA

BLANCO MALVASÍA

VINYES D'ALARÓ

Tramuntana Costa-Nord 9€

Una añada escasa y apreciada por los amantes de la expresiva variedad mediterránea. Tan solo se embotella en años especialmente excepcionales como este 2017. Las características de la finca y su especial microclima dan como resultado esta pequeña joya mediterránea. Ofrece aromas florales, de fruta carnosa y sorprende por su intensa sensación de frescura en boca.

A rare harvest appreciated by lovers of the Mediterranean variety. It is only bottled in especially exceptional years such as last 2017. The features of the rustic house and the special microclimate that surrounds it, delivers this Mediterranean liquid jewel as a result. It offers floral aromas, fleshy fruit and an intense sense of freshness in the mouth which is the ultimate delight for the taster.

Ein seltener Jahrgangswein, der von den Liebhaber der ausdrucksstarken mediterranen Vielfalt sehr geschätzt wird. Er wird nur in besonders außergewöhnlichen Jahren wie dem Jahr 2017 abgefüllt. Die besonderen Eigenschaften der Finca und ihr spezielle Mikroklima erzeugen dieses kleine Juwel. Der Wein zeichnet sich durch sein blumiges Aroma nach saftigen Früchten aus und überrascht mit seinem intensiven Geschmack von Frische.



ENEMIGO MIO 2017

CASA ROJO BODEGAS Y VIÑEDOS

D.O. Jumilla 12€

Una producción limitada de personalidad arrolladora en la que destaca como seña de identidad el terruño mediterráneo, sin artificios. Es de color cereza, frutal en nariz, floral, con delicados pétalos de rosa. De su paso por fudres conserva sutiles recuerdos de bombón de licor. En su etiqueta, luce una cabeza de jabalí, es el Enemigo Mío.

A limited production of overwhelming personality in which the Mediterranean land idiosyncrasy stands out as a sign of identity, without artifice. It is cherry-colored, fruity on the nose, floral, with delicate rose petals. Due to its conservation in foudres (special barrels) it preserves subtle memories of liquor bonbon. On its label, a boar's head is outlined, he is the Enemigo Mío (Enemy of Mine).

Eine begrenzte Produktion mit einer außergewöhnlichen Persönlichkeit, die sich als Zeichen der Identität durch das mediterrane Klima ohne künstliche Kunstgriffe auszeichnet. Der Wein hat die Farbe von Kirschen, ist fruchtig in der Nase und hat ein blumiges Aroma von zarten Rosenblättern. Durch seine Reifung im Fass bewahrt er subtile Erinnerungen an Likörpralinen. Auf seinem Etikett erkennt man den Kopf eines Wildschweins. Dies ist der geliebte Feind (Enemigo mio).



INFRAGANTI 2017

BODEGA MIRAVINOS

D.O. Rueda 12€

Un guiño femenino y seductor en la divertida etiqueta nos adentra en un blanco singular. La uva procede de una cuidada selección de las cepas más viejas de la variedad verdejo. En la copa descubrimos toda la fuerza del austero viñedo castellano, sus matices, su potencia aromática y expresiva. En boca es sabroso y atractivo, en nariz es directo con aromas varietales muy marcados de fruta blanca madura flores blancas frescas y recuerdos de heno recién cortado.



A feminine and seductive touch in the upbeat label takes us into a singular white. The grapes come from a careful selection of the oldest strains of the Verdejo variety. When in the glass, one discovers all the strength of the austere Castilian vineyard, its nuances, its aromatic and expressive power. In the palate it is tasty and attractive; in the nose it is sharp with a variety of aromas of ripe white fruit, fresh white flowers and memories of freshly cut hay.

Das weibliche, verführerische Augenzwinkern auf dem witzigen Etikett führt zu einem einzigartigen Weißwein. Die Trauben stammen aus einer sorgfältigen Auswahl der ältesten Reben der Sorte Verdejo. Im Glas entdecken wir die ganze Kraft des herben kastilischen Weinbergs, seine Nuancen und seine aromatische, ausdrucksstarke Kraft. Im Mund ist er geschmackvoll und ansprechend. In der Nase ist er direkt mit verschiedenen, sehr ausgeprägten Aromen nach reifen, weißen Früchten, frischen, weißen Blumen und erinnert an frisch geschnittenes Heu.

CELEBRA TU COMIDA DE EMPRESA O AMIGOS EN PURO



**TE OFRECEMOS MENÚS ESPECIALES
PARA ESTAS FIESTAS
DESDE 30€ POR PERSONA**

Purohotel

OASIS URBANO

PALMA

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS
+34 971 425 450 • info@purohotel.com

purohotel.com

R GUÍA DE RESTAURANTES

Restaurante Fabiola Gastronomic Garden

C/ Sant Jaume, 22 - 07012 - Palma - Illes Balears
(+34) 871 575 525 - fabiolagastronomicgarden.com



Cocina mediterránea para compartir en un espacio evocador en el corazón del casco antiguo.

Mediterranean cuisine for sharing in an evocative setting right in heart of the old town.

Mediterrane Küche zum gemeinsamen Geniessen in einem stimmungsvollen Raum mitten im Herzen der Stadt.

Opio bar & restaurant Palma

Carrer de Montenegro 12, 07012 Palma - Illes Balears
(+34) 971 42 54 50 - opiopalma.es



Restaurante en el corazón de Palma con un concepto gastronómico que fusiona Miami, Melbourne y Marrakech

Restaurant located in the heart of Palma with a gastronomic concept that fuses Miami, Melbourne and Marrakesh.

Restaurant im Herzen von Palma, in dem die Küche von Miami, Melbourne und Marrakesch miteinander verschmilzt.

Restaurante Ritzi

Local 34, Puerto Portals - 07181 - Portals Nous - Illes Balears
(+34) 971 684 104 - ritzigroup.com



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.

Restaurante Es Baluard

Porta Sta. Catalina, 10. Museu d'art contemporani, 07012 - Palma
(+34) 871 234 954 - (+34) 671 22 83 31 eventos@robledogroup.es



La gastronomía mediterránea y el ocio en la mejor terraza de Palma de Mallorca.

The gastronomy with leisure on the finest terrace in Palma de Mallorca.
Bei dem köstlichste mediterrane Gastronomie und Unterhaltung auf der schönsten Terrasse von Palma de Mallorca kombiniert werden.

Restaurante Can Pedro

C/ Rector Vives, 14 (Génova) 07015 Palma - Illes Balears
(+34) 971 70 2162 - canpedro.es - info@mesoncanpedro.es



Cocina mallorquina. El lujo de disfrutar la cocina de siempre.

Mallorcan cuisine. The luxury of enjoying classic food.
Mallorquinische Küche. Dabei hat unsere Küche rund um die Uhr für unsere Gäste geöffnet.

Restaurante Vaccu

Carrer de Carlos Sáenz de Tejada García - 07081 - Calvià - Illes Balears
(+34) 971 69 04 37 - vaccu.es



Carnes de importación y la mejor pasta italiana artesanal.

Imported meats and the best handmade Italian pasta.
Importfleisch maximaler Qualität und beste, selbstgemachte italienische Pasta serviert.

Restaurante bar Cuba

C/ San Magín, nº 1 07013, Santa Catalina - Palma - Illes Balears
(+34) 971 45 22 37 - hotelhostalcuba.com



Premia a tu paladar con nuestra gastronomía clásica y llena de sabor.

Award your tastebuds with our classic food filled with flavour.
Belohne deinen Gaumen mit unserer wohlschmeckenden klassischen Küche

Christmas 2018

ABIERTO TODAS LAS FESTIVIDADES DE NAVIDAD
OPEN DURING CHRISTMAS
GEÖFFNET UNTER DEN FEIERTAGEN

Dinner & Party

Nochevieja, New Year's Eve, Silvester 2018

Cena y Fiesta / Dinner & Party 179,00 €

Musica en vivo. Live music in NUDOS CLUB

Abierto el 1 de enero · Opened on January 1
Geöffnet am 1. Januar



Mar de Nudos

RESTAURANT & MODERN BRASSERIE



C/. Muelle 6, Local 1 Moll Vell. Palma · Tel. +34 971 21 47 22
reservas@mardenudos.com · www.mardenudos.com

Restaurante Caballito de Mar

Paseo Sagrera 5, 07012 Palma - Illes Balears
(+34) 971 721 074 / (+34) 971 495 685 - caballitodemar.info



Especializados en carne y marisco
Specialist in fish and shellfish
Spezialisiert auf Fisch und Meeresfrüchte

Restaurante Lucy Wang

Crta. Vella 9, 07181 Portals Nous - Illes Balears
(+34) 971 676 585 - lucywang.at



Toda una experiencia para el paladar.
A whole new taste experience.
Ein wahres Erlebnis für den Gaumen.

Tahini Japanese

Palma: Hotel Mamá, Plaza de Cort, (+34) 871 037 437
Puerto Portals: in Puerto Portals 2, (+34) 971 676 025 - tahinisushibar.com



Es un referente entre los restaurantes japoneses de toda España, tanto por su alta cocina como por su exclusiva decoración.
It is a benchmark among Japanese restaurants throughout Spain, both for its haute cuisine and its exclusive decoration.
Es ist ein Benchmark unter japanischen Restaurants in ganz Spanien, sowohl für seine Haute Cuisine als auch für seine exklusive Dekoration.

Restaurante Clandestí Taller Gastronòmic

C/ Guillem Massot, 45, 07003 Palma.
(+34) 663 90 90 53 - clandestesi.es



Espacio furtivo, sin carta y sin vergüenza donde disfrutar la gastronomía en primera línea.

Sneaky space, without menu and shameless where you can enjoy gastronomy in the first line.

Ein heimlicher Platz ohne Speisekarte und ohne Hemmungen wo Sie die Gastronomie in erster Linie genießen können.

Restaurante Dins Santi Taura

C/ Joan Carles I, 48, 07360, Lloseta.
(+34) 656 73 82 14 - santitaura.com



Un viaje gastronómico a través de la historia interpretando recetas populares y clásicas de la cocina Balear.

A gastronomical trip through our history, interpreting popular and classic dishes from the Balearic kitchen.

Eine gastronomische Reise durch unsere Geschichte indem wir populäre und klassische Rezepte der balearischen Küche interpretieren.

Restaurante Peix Vermell

C/ Montenegro nº 1 - 07012 Palma - Illes Balears
(+34) 971 079 374 / (+34) 664 761 447 - peixvermell.com



Cocina mediterránea. Arroces, pescado fresco y marisco.

Mediterranean Cuisine. Rice dishes, freshly-caught fish and shellfish.

Mediterraner Küche. Reisgerichte, frischer Fisch und Meeresfrüchte

Restaurante más Bosch

Plaça Rei Joan Carles I, 07012 Palma - Illes Balears
(+34) 971 712 228 - barbosch.es



Una cocina de temporada y calidad.

Serving first class seasonal cuisine.

Mit erstklassiger Saisonküche.



Restaurant CANPEP

Celebramos todo
tipo de eventos

Disponemos de salón
privado con
vistas al Puerto

Av. de Mateo Bosch, 30
07157 Port d'Andratx
Tel: 971 671 648
info@restaurantcanpep.com



Andreu Palou

Catedrático de Bioquímica de la Universitat de les Illes Balears (UIB), investigador del CIBEROBN y presidente del Comité científico de Alimentómica S.L.

Podemos nuestro cerebro para ansiar más y disfrutar la comida saludable?

De entrada, desde antes de nacer, la mayoría de personas estamos programadas genéticamente para preferir comidas ricas en energía (grasa saturada y azúcares, principalmente) y almacenar en forma de grasa el excedente que ingerimos. Y estos platos, abundantes, jugosos, densos energéticamente, etc., son los que más ansiamos, siendo difícil resistirse ante las tentaciones que nos rodean. No puede extrañarnos que nuestra biología sea así, pues durante milenios nuestra especie ha ido evolucionando en condiciones de escasez y con poco donde elegir. En aquellas condiciones, tenían más probabilidad de sobrevivir los capaces de realizar un metabolismo más eficiente; los más capaces de almacenar como grasa los excedentes energéticos ocasionales. Es lo que una mayoría hemos



heredado.

¿Estamos perdidos? No del todo; por un lado, sabemos que, efectivamente, la cantidad de grasa acumulada, está regulada por unos 800 genes, de los que cerca de 100 son los más importantes y se expresan principalmente en nuestro cerebro, donde están las claves de nuestra ansias alimentarias, una atracción así programada que resulta fatal en una sociedad en que la comida es abundante, accesible a todas horas, energéticamente densa, grandes raciones y a precios más bajos. Por otro lado, no estamos tan perdidos porque, siendo importante, la genética no lo es todo y, además, al conocer mejor a nuestros genes, con sus variantes en cada uno de nosotros y su mayor o menor sensibilidad a las diferentes dietas, disponemos de un conocimiento diferencial de cada individuo que, en manos de expertos en nutrigenética, es una herramienta más contra la obesidad.

Además, la genética sólo da cuenta del 20% de la predisposición a la obesidad. Hay otros factores, entre los cuales están

las huellas (modificaciones bioquímicas) que, paso a paso, va dejando en nuestro organismo el estilo de vida que seguimos, una huella mucho más profunda en las primeras etapas de la vida. Por ejemplo, la lactancia artificial en lugar de lactancia materna, puede dar cuenta de casi otro 20% de obesidades en la edad adulta. Nuestros estudios en la UIB mostraron que eso es debido, principalmente, a la falta de leptina, una proteína que está en la leche materna. El mecanismo implicado es la epigenética ('mas allá de la genética') y responde a lo que comemos, emociones, estrés, ejercicio, clima, infecciones, etc.; incluso lo que comió nuestra madre durante la gestación, matiza la función de nuestros genes, que quedan así reprogramados durante años o toda la vida.

Si bien, de entrada, nuestra biología presagia, a poco que nos descuidemos, que muchas personas padeceremos sobrepeso o obesidad y complicaciones varias, es también verdad que podemos seleccionar mejor lo que comemos, aprovechando el margen que nos permitan nuestros genes, en cada persona individual; y, además, queda abierta la posibilidad de reprogramarnos, lo cual requiere un esforzado entrenamiento. Hay investigaciones que demuestran que los alimentos altos en calorías nos atraen desde que los tenemos delante, activando los centros de placer del cerebro; pero esta respuesta puede cambiar mediante una intervención sostenida, durante meses, con alimentos saludables.

Si uno hizo el esfuerzo de reprogramarse no debiera arriesgarse a echarlo por la borda sucumbiendo a las influencias sociales y tentaciones en días señalados. No sabemos cuanto resiste la reprogramación saludable, pero, si sigue las mismas leyes que otras adicciones (tabaco) es arriesgado sucumbir incluso de modo puntual. Tampoco sabemos cuanto durará esta reprogramación, si requerirá o no intervenciones de refuerzo. Lo que sí está claro es que conviene actuar precozmente y ahí es donde la alimentación infantil y en la adolescencia juega un papel más determinante. No siempre será fácil predicar con el ejemplo y otra duda razonable es que las preferencias de dos generaciones puedan compartir la misma cocina.

Can we reprogram our brain to crave healthy food?

From the start, before we are even born, most people are genetically programmed to prefer energy-rich food (saturated fat and sugars, mostly), and to store the excess as fat. These kinds of food are plentiful, juicy, full of energy and so on, and they are also what we crave the most, making it difficult to resist the temptations we are surrounded by. This aspect to our biology should not come as a surprise, as our species have evolved during millennia in conditions of relative scarcity, with little to choose from. Those conditions meant that those with more efficient metabolism were those with a better chance of survival; those most capable of storing occasional energy surplus as fat. That is what most of us have inherited.

Are we lost? Not at all. On the one hand we know that effectively, the amount of accumulated fat is regulated by some 800 genes, of which around 100 are the most important ones, and they express themselves mainly in our brain where we find the key to our food cravings. This kind of programmed attraction is fatal in a society where food is abundant, available at all hours, energetically dense, served in large portions at low prices. On the other hand we are not that lost, because even if it plays an important part genetics is not everything and we are also getting to know our genes better, and the various genes each of us carries with greater or lesser sensitivity to different diets. This means we can develop differential knowledge for each individual, which in the hands of nutrigenetic experts is another tool against obesity.

Also, genetics only give the answer to 20% of the predisposition to obesity. There are other factors, among which we find the footprints (biochemical modifications) that step by step lead our organism to the lifestyle we follow, a footprint that is much deeper during the early stages of life. For example, formula feeding instead of breastfeeding might account for as much as 20% of obesity cases in adulthood. Our studies

at the UIB showed that this is mainly due to the lack of leptin, a protein found in breast milk. The mechanism involved is epigenetics ('beyond genetics'), which responds to what we eat, emotions, stress, exercise, weather, infections and so on - including what our mothers ate during pregnancy. It nuances the function of our genes and they are reprogrammed in this way for years, or for the rest of our lives.

Even if our biology might mean that as soon as we do not look after ourselves properly many of us end up being overweight or obese with the various complications that follow, it is also true that we can choose to eat better, taking advantage of that margin our genes allow each individual; it is also possible for us to be reprogrammed, which requires dedicated training. Research has shown that we are drawn to the calorie-rich food available around us as it activates the pleasure centres of the brain, but this response can be changed through sustained intervention, for months, eating healthy food.

Making the effort to try to reprogram this response means it is important not to risk throwing it away by giving in to social influences and temptations that certain days of the year might entail. We do not know how the healthy reprogramming responds to challenges, but if it follows the same path as other addictions (tobacco) it is risky to give in, even if only occasionally. Nor do we know how long this reprogramming will last, if it will require reinforcement sessions or not. What is clear is that we should act early and this means that nutrition for children and adolescents plays the most important role. It will not always be easy to lead by example and another reasonable doubt is whether the preferences of two different generations can share the same kitchen.



Del 21 de diciembre al 5 de enero

TALLERES

RetratArte (+5)
Luz mágica (+4)
EXPLORA Serpientes

PEQUEÑOS CINÉFILOS

**Pequeños cinéfilos:
Steven Spielberg**

Indiana Jones. En busca del arca perdida (+7)

Hook. El capitán Garfio (+6)

Las aventuras de Tintín: El secreto del unicornio (+6)

Los Goonies (+7)

CONCIERTO

A cau d'orella (+2)

VISITA A LAS EXPOSICIONES

Visita familiar a la exposición
"La competición en la antigua Grecia"

Visita narrada "En busca de Niké"
(+7)

ESPACIO FAMILIAR

Mímesis (+5)



Plaza de Weyler, 3

CaixaForum *Palma*



Obra Social "la Caixa"

Können Wir unser Gehirn so Umprogrammieren, dass wir uns mehr nach gesundem essen sehnen und dieses auch?

Gleich zu Anfang sei gesagt, dass die meisten von uns schon vor ihrer Geburt genetisch darauf programmiert sind, Nahrungsmittel mit hohem Energiewert zu bevorzugen (vor allem gesättigte Fettsäuren und Zucker) und in Form von Fett den Überschuss zu speichern, den wir zu uns nehmen. Und diese reichhaltigen, saftigen, energiegeladenen Gerichte sind auch das, wonach wir uns am meisten sehnen, und es ist schwierig, all den Versuchungen zu widerstehen, die uns umgeben. Es sollte uns nicht überraschen, dass unsere Biologie so funktioniert, denn



Una panadera horneando un roscón de Reyes. FOTO: Guillem Bosch

Jahrtausende lang hat sich unsere Spezies unter Bedingungen der Knappheit mit wenig Auswahlmöglichkeiten entwickelt. Unter solchen Bedingungen hatten diejenigen die besten Überlebenschancen, die einen effizienten Stoffwechsel hatten, das heißt also diejenigen, die am besten in der Lage waren, die ab und zu gewonnenen Energieüberschüsse als Fett zu speichern. Eben diese Fähigkeit haben die meisten von uns geerbt.

Sind wir also verloren? Nein, das sind wir nicht! Einerseits wissen wir, dass die Menge des angesammelten Fetts durch ca. 800 Gene reguliert wird, von denen ca. 100 wirklich eine wichtige Rolle spielen und Einfluss vor allem auf unser Gehirn haben, wo die Schlüssel zu unserer Esslust liegen – einer vorprogrammierten Lust, die in einer Gesellschaft, wo reichlich Essen, noch dazu energiereiches, in großen Portionen zu geringen Preisen zu jeder Tages- und Nachtzeit verfügbar ist, fatale Folgen hat. Andererseits ist es aber so, dass die Genetik zwar wichtig, aber auch nicht alles ist. Zudem kennen wir unsere Gene immer besser, mit ihrer ganzen Unterschiedlichkeit bei jedem einzelnen von uns. Es hängt von den Genen ab, welche Ernährungsweise oder Diät wir vertragen, und wir haben mittlerweile so differenzierte Kenntnisse über jeden Einzelnen, dass diese, wenn sie von Fachleuten im Bereich

der Nutrigenetik angewandt werden, effektiv gegen Adipositas eingesetzt werden können.

Darüber hinaus trägt die Genetik nur zu 20 % zu einer Veranlagung zur Fettleibigkeit bei. Es gibt viele andere Faktoren, unter anderem die Spuren (biochemische Veränderungen), die unser Lebensstil Schritt für Schritt in unserem Organismus hinterlässt. Dabei gilt: Je früher der Lebensabschnitt, desto tiefer die Spuren. Zum Beispiel ist die Ernährung mit Flaschenmilch statt Muttermilch zu weiteren fast 20 % Ursache für die Fettleibigkeit im Erwachsenenalter. Unsere Studien in der Universität der Ba-

learen zeigten, dass das vor allem an einem Mangel an Leptin liegt, einem Protein, das in der Muttermilch enthalten ist. Der Mechanismus, von dem wir hier sprechen, nennt sich Epigenetik („über die Genetik hinaus“) und bezieht Faktoren wie unsere Essensgewohnheiten, Stress, Sport, Klima, Infektionen etc. ein. Sogar das, was unsere Mutter während der Schwangerschaft gegessen hat, hat Einfluss auf unsere Gene, die somit für Jahre oder sogar ein ganzes Leben umprogrammiert werden.

Obwohl unsere Biologie von Anfang an so angelegt ist, dass wir an Übergewicht, Adipositas oder anderen Gesundheitsproblemen leiden, wenn wir nicht auf uns achten, ist es andererseits so, dass wir heute besser auswählen können, was wir essen, indem wir den Spielraum nutzen, den jeder einzelne von uns durch seine Gene hat. Auch bleibt immer noch die Möglichkeit, uns neu zu konditionieren – allerdings bedarf es dazu eines mühsamen Trainings. Einige

Forschungen zeigen, dass sehr kalorienhaltige Lebensmittel unseren Appetit anregen, sobald wir sie vor uns haben, wobei die Lustzentren des Gehirns aktiviert werden. Aber diese Reaktion kann man durch ein monatelanges Langzeittraining mit gesunden Lebensmitteln verändern.

Wer die Mühe auf sich genommen und sein Essensverhalten umprogrammiert hat, sollte nicht das Risiko eingehen und seine neuen Gewohnheiten aus sozialem Druck oder durch die Verlockungen an besonderen Tagen über Bord werfen. Wir wissen nicht, wie widerstandsfähig diese Neuprogrammierung auf ein gesundes Leben ist, aber wenn sie den Gesetzmäßigkeiten anderer Abhängigkeiten (z. B. dem Rauchen) folgt, ist es tatsächlich gefährlich, auch nur ein einziges Mal schwach zu werden. Ebenso wenig wissen wir derzeit, wie lange diese Neuprogrammierung anhält und ob immer wieder verstärkende Maßnahmen erforderlich sind oder nicht. Klar ist aber, dass man frühzeitig handeln muss, und daher spielt die Ernährung in der Kindheit und Jugend eine wesentliche Rolle. Allerdings ist es sicher nicht immer einfach, mit gutem Beispiel voranzugehen, und zudem ist es fraglich, ob die Essgewohnheiten zweier Generationen miteinander vereinbar sind.



HOTEL MAMA[✓]

PALMA

★★★★★



The most magical place right now

*32 state-of-the-art rooms & suites, private cinema, pool terrace, spa,
Tabini Japanese, Cappuccino Grand Café, Picador Tapas restaurant & incredible music...*

www.hotelmama.es +34 871 037 437

ESCAPADAS por Baleares

Revista de Mallorca. Palma

Mallorca

Mallorca es una de las islas mejor conectadas con toda Europa y tiene muchos lugares idílicos por descubrir. La isla ofrece una gran variedad de espacios para ser disfrutados: desde la altitud de las montañas que conforman la Serra de Tramuntana, pasando por sus espectaculares campos en el interior con los típicos almendros hasta calas rocosas en enclaves inimaginables.

TORRENT DE PAREIS

El Torrent de Pareis, declarado Monumento Natural, está considerado uno de los escenarios más pintorescos de toda Mallorca. Tiene su origen en el corazón de la Serra de Tramuntana, en la confluencia de los torrentes del Gorg Blau y de Lluc, y finaliza en la hermosa playa de Sa Calobra. Por sus paredes de 300 metros, por su carácter agreste y por algunos pasos complicados, la mayor parte de los montañeros mallorquines consideran el Torrent de Pareis como la excursión más extraordinaria de la isla. Durante el recorrido el senderista podrá descubrir cuevas como la del Soldat Pelut, saltos y rampas impresionantes, escalones picados en roca, pozas, fuentes y preciosos pasos estrechos como el de S'Estaló, entre otras muchas sorpresas con las que el excursionista disfrutará a sus anchas hasta llegar a la guinda del pastel: la desembocadura del Torrent de Sa Calobra.

Eivissa

Es el momento de descubrir la otra cara de Eivissa. De sorprenderse con sus senderos, sus rutas de mountain bike, con pistas que uno ni se imagina, sus recorridos para cicloturismo y hasta escalar por sus recónditos acantilados. Te seleccionamos nuestra ruta favorita para darte una vuelta activa por la isla blanca.

TORRE DEL SAVINAR

La Torre des Savinar, también conocida como Torre del Pirata o Torre des Cap des Jueu, es uno de los lugares más bellos de la isla. Subir a la Torre del Pirata, que se encuentra en el interior de la Reserva Natural de Cala d'Hort, representa acceder un paisaje increíble: los legendarios islotes de Es Vedrá y Es Vedranell y la costa de Cala d'Hort. Al pie de la torre también se ubica Sa Pedrera de Cala d'Hort, una antigua cantera de arenisca que compone un lugar místico. La torre se terminó de construir en 1756 y aunque se proyectó como torre de artillería, nunca llegó a albergar cañones.

La de Es Savinar es la única torre que conserva su puerta original en la entrada superior, accesible a través de una rampa. El sobrenombre de Torre del Pirata lo recibió del escritor Vicente Blasco Ibáñez en su novela 'Los muertos mandan'. El protagonista de la novela, Jaime Febrer, vivía en esta torre.

Menorca

Menorca es una isla que ofrece multitud de posibilidades para los amantes de las excursiones, más allá del turismo de sol y playa estándar. Tanto si te gusta hacer excursiones por la costa como por el interior, Menorca tiene lo que estás buscando.

BARRANCO DE ALGENDAR

Uno de los paisajes más bonitos y especiales de la isla de Menorca es el Barranco de Algendar, declarado Patrimonio de la Humanidad por su gran valor ecológico. Su cauce discurre a través de 7 kilómetros entre el municipio de Ferreries y el de Cala Galdana, al sur de Menorca. El Barranco de Algendar presenta un perfil formado por abruptas paredes verticales de hasta 100 metros. Durante el paseo podremos disfrutar de rincones increíbles con acantilados de película, construcciones de épocas pasadas y tierras de cultivo. Además, la zona ate-

sora otros atractivos: allí se encontraron los restos arqueológicos más antiguos de Menorca, fechados en el 2200 ac. En un determinado punto, la vertiente se une con un pequeño tramo del camino viejo de Maó, más conocido como camino de Ses Voltes, tiene más o menos un kilómetro y nos lleva hasta el cauce lleno de recodos y cortados en la roca. Un espectáculo en piedra. A medida que transcurre, el camino se vuelve más abrupto. En su parte más alta hay un mirador desde el cual puede obtenerse una excelente panorámica.

The Balearic Islands and its magical landscapes

Mallorca

Mallorca is one of the islands best connected to the whole of Europe and has many idyllic places to discover. The island offers a wide variety of magical spaces: from the altitude of the mountains that make up the Serra de Tramuntana, to its spectacular fields with the typical almond trees in the interior on the island, and the rocky coves in unimaginable enclaves.

TORRENT DE PAREIS

The Torrent de Pareis is considered one of the most famous and picturesque scenarios in Mallorca. It is located in the heart of the Serra de Tramuntana, World Heritage Site; It originates at the confluence of the torrents of Gorg Blau and Lluc and ends at the beautiful sandy beach of Sa Calobra. Its 300meter walls, its rugged nature and some complicated route segments, make it that most Mallorcan mountaineers consider the Torrent de Pareis the most extraordinary excursion on the island. The Torrent de Pareis has been declared a Natural Monument. During the tour the hiker can discover caves such as the Soldat Pelut, impressive cliffs and ramps, rock-cut steps, pools, fountains and beautiful narrow paths such as S'Estaló, among many other surprises with which the hiker will enjoy an unforgettable experience before reaching the icing on the cake: the mouth of the Torrent de Sa Calobra.

Ibiza (Eivissa)

It's time to discover the other side of Ibiza (Eivissa). To be surprised with its trails, its mountain bike routes, with tracks that one cannot imagine, it's cycling routes and even climbing its hidden cliffs; we select our favorite route to take you on an active tour of the whitest of the Balearic Islands.

TORRE DEL SAVINAR

The Torre des Savinar, also known as Torre del Pirata or Torre des Cap des Jueu stands, in the opinion of many Ibizan people, in the most beautiful place on the island. Going up to Torre del Pirata, which is inside the Natural Reserve of Cala d'Hort, represents accessing the most incredible landscape that Ibiza can offer: the islets of Es Vedrá and Es Vedranell and the coast of Cala d'Hort. At the foot of the tower is also Sa Pedrera of Cala d'Hort, an old sandstone quarry that makes this a mystical place. The tower was finished in 1756, and although it was designed as an artillery tower, it never had any cannons.

The Es Savinar tower is the only tower that keeps its original door at the upper entrance, accessible through a ramp. The nickname



Torre del savinar

of Torre del Pirata came from the writer Vicente Blasco Ibáñez in his novel "The Dead Command". The main character of the novel, Jaime Febrer, lived in this tower.

Menorca

Far beyond the standard sun and beach tourism, Menorca is an island that offers many possibilities for excursion lovers. Whether you like to do excursions along the coast or inland, Menorca has what you are looking for.

BARRANCO DE ALGENDAR

One of the most beautiful and special landscapes of the island of Menorca is the Barranco de Algendar, an impressive ecosystem declared a World Heritage Site because of its great ecological value. Its channel runs through 7 kilometers between the municipality of Ferreries and Cala Galdana, south of Menorca. The Barranco de Algendar has an outline formed by steep vertical walls of up to 100 meters. During the walk we can enjoy incredible corners with spectacular cliffs, historic buildings and farmland. In addition, the area treasures other attractions: the oldest archaeological remains of Menorca were found there, dated in 2200 BC. At a certain point, the slope joins to a small section of the old road of Maó, better known as the road of Ses Voltes, it is more or less a kilometer long and takes us to a channel full of bends and cuts in the rock. "A real sight.. in stone". At a certain point, the road becomes steeper. At its highest peak there is a viewpoint from which it can all be seen with an excellent panoramic view.

Die Balearischen Inseln und ihre traumhaften Landschaften

Mallorca

Mallorca ist eine Insel mit einer der besten Verkehrsverbindungen zu ganz Europa und verfügt dennoch über viele idyllische Orte, die es zu entdecken gilt. Die Insel bietet ein breites Spektrum an unterschiedlichsten Landschaften an. Von den hohen Bergen der Serra de Tramuntana über die eindrucksvollen Felder im Inselinneren mit den typischen Mandelbäumen bis hin zu felsigen kleinen Buchten mit spektakulären Schluchten.

TORRENT DE PAREIS

Der Torrent de Pareis wird als eine der bekanntesten und auch malerischsten Landschaften von ganz Mallorca angesehen. Er liegt im Herzen der Serra de Tramuntana, einem UNESCO Welterbe. Er entspringt dem Zusammenfluss der Sturzbäche Torrent des Gorg Blau und Torrent de Lluc und endet an dem schönen Sandstrand von Sa Calobra. Wegen seiner 300 m hohen Steilwände, seines zerklüfteten Charakters und einiger anspruchsvoller Streckenabschnitte halten die meisten mallorquinischen Wanderer die Tour durch den Torrent de Pareis für den außergewöhnlichsten Ausflug der Insel. Dank seiner biologischen und geologischen Besonderheiten wurde der Torrent de Pareis zum Naturdenkmal erklärt. Auf dem Weg kann der Wanderer Höhlen wie die Cova des Soldat Pelut, eindrucksvolle Felsvorsprünge und -einschnitte, in den Felsen gehauene Stufen, Brunnen, Quellen und wunderschöne enge Pässe wie den Pas de S'Estaló und viele weitere unvergessliche Überraschungen genießen, bevor er den Höhepunkt des Ausflugs erreicht: die Mündung des Torrent de Sa Calobra.

Ibiza

Dies ist der Moment die andere Seite Ibizas kennenzulernen. Lassen Sie sich von den Wanderwegen, den Mountain-Bike-Routen mit unerwarteten Pisten, den Touren für den Radtourismus begeistern oder erklimmen Sie die versteckten Klippen der Insel.

Wir stellen Ihnen unsere Lieblingstour vor, um Ihnen eine aktive Erkundung der weißesten Insel der Balearen zu ermöglichen.

TORRE DEL SAVINAR

Der Torre des Savinar, auch bekannt als Torre del Pirata oder Torre des Cap des Jueu, erhebt sich nach Meinung der meisten Ibicencos am schönsten Ort der Insel. Durch den Ausstieg auf den im Innern des Naturschutzgebietes von Cala d'Hort gelegenen Turm bekommen Sie einen Blick über die beeindruckendste Landschaft, die Ibiza zu bieten hat: die Inseln von Es Vedrá und Es Vedranell sowie die Küste von Cala d'Hort. Zu Fuß des Turms befindet sich ein alter Sandsteinbruch, der als mystischer Ort angesehen wird. Der Turm wurde 1756 fertiggestellt. Obwohl er als Artillerieturm konzipiert war, wurde er nie mit Kanonen ausgestattet.

Der Turm von Es Savinar ist der Einzige, dessen Originaltor zum oben gelegenen Eingang erhalten geblieben ist. Dieser war durch eine Rampe zu erreichen. Den Spitznamen Piratenturm erhielt er durch den Roman des Schriftstellers Vicente Blasco Ibáñez „Los muertos mandan“ (Die Toten befehlen). Die Hauptfigur des Romans, Jaime Febrer, lebte in dem Turm.

Menorca

Menorca ist eine Insel, die eine große Vielfalt an Möglichkeiten für den Liebhaber der Ausflüge bereithält, weit abseits des normalen Sonnen- und Strandtourismus. Egal, ob Sie Ausflüge entlang der Küste oder im Inselinneren bevorzugen, Menorca hat, wonach Sie suchen.

BARRANCO DE ALGENDAR

Eine der schönsten und besondersten Landschaften der Insel Menorca ist die Schlucht von Algendar, ein eindrucksvolles Ökosystem, das aufgrund seiner enormen ökologischen Bedeutung zum Welterbe erklärt wurde. Der Verlauf erstreckt sich über sieben Kilometer zwischen den Gemeinden Ferreries und Cala Galdana im Süden Menorcas. Der Barranco de Algendar besticht durch seine schroffen, steil abfallenden Felswände mit einer Höhe von bis zu 100 m. Auf dem Weg können Sie unglaubliche Ecken mit eindrucksvollen Klippen, Bauwerken aus vergangenen Epochen und Kulturlandschaften genießen. Darüber hinaus birgt die Gegend weitere Attraktionen:

Hier wurden die ältesten archäologischen Funde Menorcas entdeckt, datiert auf die Zeit um 2200 v.Chr. An einer bestimmten Stelle verbindet sich der Steilhang mit einem kleinen Teil des alten Maó-Weges, besser bekannt als Ses Voltes-Weg. Er hat etwa eine Länge von einem Kilometer und führt zu einem Tal voller Serpentin und Felsvorsprüngen. Ein in Stein gehauenes Naturschauspiel. Ab einem gewissen Punkt wird der Weg sehr steil. An seinem höchsten Punkt befindet sich ein Aussichtspunkt mit einem exzellenten Panoramablick über die gesamte Umgebung.



Torrent de Pareis



19

DESTINOS para VIAJAR en 2019

Aún no ha terminado el 2018 pero ya estamos soñando con los viajes que haremos el año próximo. ¿Ya sabes a qué países vas a viajar? Nos encanta inspirarte, es por eso que hemos recopilado una lista de los 19 países para viajar en 2019. ¿Te animas a conocerlos todos? Toma nota, porque querrás agregarlos a tu agenda viajera del 2019.

ALEMANIA

Alemania tiene destinos irresistibles y uno de ellos es Colonia. Esta coqueta ciudad a orillas del río Rin, cuenta con una historia de 2.000 años, la catedral gótica más visitada del país y museos ricos en cultura, como el Museo Románico-Germánico. Pero sin duda, el evento más esperado del año son las legendarias fiestas del Carnaval. El Carnaval de Colonia es una de las mayores y más extensas fiestas en Alemania, alargándose desde noviembre hasta su apogeo, en la semana previa al miércoles de ceniza.

FRANCIA

Así como en su momento consiguió seducir a Matisse, un destino francés que te cautivará en 2019 es Niza, la capital de la Costa Azul. Ya sea por las estrechas calles de aire italiano del Vieux Nice, el barroco de la Basílica Catedral de Santa María y Santa Reparata o el famoso Promenade Des Anglais, Niza es una ciudad que no te defraudará.

No dejes de subir a lo alto del Parque del Antiguo Castillo de Niza para admirar las mejores vistas de la ciudad.

MÉXICO

México rebosa en hospitalidad, una rica cultura y una oferta de turismo muy diversa. Un rincón que te regalará eso y mucho más es Cancún, una joya en el Caribe mexicano con playas paradisíacas, mucha naturaleza y visitas culturales. Desde los kilómetros de playas de fina arena blanca en Isla Cancún y la Zona Hotelera al arrecife de Bahía Mujeres (el segundo más grande del mundo), es un destino del que te vas a enamorar. Cancún también cuenta con una rica oferta de yacimientos arqueológicos



tales como Yamil Lu'um, El Meco y más notablemente la Zona Arqueológica El Rey.

REPÚBLICA DOMINICANA

Isla Saona, Punta Cana, La Romana... todos son lugares de República Domini-

cana que evocan el paraíso pero Samaná es un rincón tan auténtico como fascinante en la isla caribeña. Esta península al noreste del país se diferencia por ofrecer un turismo menos masificado y de naturaleza, con kilómetros de playas que te hipnotizarán.

Desde Playa Rincón, considerada como una de las más bellas del planeta a la observación de cetáceos, Samaná lo tiene todo para una aventura inolvidable en 2019.

CUBA

Es cierto que Cuba también posee playas increíbles y un ambiente único en el Caribe, pero pocos lugares en el planeta son tan irrepetibles como su nostálgica capital La Habana. Inspirarte con la encantadora decadencia de la arquitectura colonial de la Habana Vieja, su imponente Capitolio o el Malecón, Cuba es uno de esos países que hay que conocer al menos una vez en la vida.

ESTADOS UNIDOS

Tan extenso como variado, el país norteamericano es dueño de algunos de los destinos más excitantes del mundo. Uno de ellos sin duda es Las Vegas. La Ciudad del Pecado representa un sinfín de excesos, tanto arquitectónicos como lúdicos, con opciones interminables de ocio y diversión.

Cuando te canses del Strip, Fremont Street o las fuentes del Hotel Bellagio, consigue un adecuado equilibrio entre lo material y lo espiritual reservando una excursión al Gran Cañón y el Valle de la Muerte.

REPÚBLICA CHECA

No hay duda que Praga es una de las joyas de Europa pero República Checa tiene muchos destinos sorprendentes y uno de ellos es Český Krumlov. Esta pintoresca ciudad medieval en Bohemia



del Sur no tiene nada que envidiarle a la capital. Ya sea con su impresionante Ciudad Vieja y su plaza del Ayuntamiento, su castillo o el barrio de Latrán, Český Krumlov es un secreto muy bien guardado en el corazón de Europa.

ANDORRA

Andorra no es sólo para visitar las pistas de esquí o ir compras. El principado guarda numerosas sorpresas que puedes visitar gracias a un tamaño manejable. En Andorra puedes disfrutar de todo tipo de actividades, ya sea en invierno o verano. Sumérgete de cabeza en la naturaleza en Naturlandia y relájate en las aguas termales de Caldea. Descubre pueblos de montaña, lánzate por las pistas de Grandvalira o quédate de una pieza ante la belleza de los lagos de Tristaina.

FINLANDIA (LAPONIA)

La región de Laponia es un destino cargado de exotismo, especialmente si nunca has cruzado el Círculo Polar Ártico (algo muy común, vamos). Emprende una aventura en esta nórdica región de Finlandia, que aparte de albergar la Villa de Santa Claus, es un sitio donde por ejemplo puedes ver auroras boreales, ver renos de verdad, dormir en un hotel de hielo o pescar a través de un agujero en el hielo.

MAURICIO

Mauricio es uno de esos destinos perfectos si eres un viajero inquieto. Esta remota isla en el Océano Índico es

un compendio de playas de ensueño, atardeceres de postal y kilómetros cuadrados de naturaleza exótica. Maravíllate ante sitios como el Parque Nacional de las Gargantas del Río Negro, la Île aux Cerfs o la imponente silueta de Le Morne

Brabant, su montaña más alta.

COSTA RICA

Si buscas adrenalina en un entorno natural exuberante y seguro, el país centroamericano es la respuesta a tus plegarias. Con una biodiversidad inédita, Costa Rica es el sitio para perderte ya sea haciendo trekking entre volcanes, volando sobre una tirolina por la selva o haciendo snorkeling, ya sea en su lado Caribe o Pacífico.

JAPÓN

Dicen que sólo basta ir una vez a Japón para quedar enganchado y Kioto es una de esas razones. Esta ciudad, que evoca otoño por sus cuatro costados es un reducto de espiritualidad. Un ejemplo es el santuario de Fushimi Inari-taisha, su imagen más popular, pero hay muchos más rincones donde podrás conectar con esta interesante cultura. Imprescindibles son: el templo de Kinkaku-ji, Gion, el famoso distrito de las geishas o Bosque de Bambú de Arashiyama, un lugar que parece sacado de un cuento de fantasía.

CHINA

Si bien sus rascacielos no deslumbran tanto como los de Shanghai, Pekín, la capital de China, es un destino imprescindible en cualquier currículum viajero. Reserva el 2019 para deslumbrarte ante maravillas como la Gran Muralla, el Palacio de Verano, la Ciudad Prohibida o el Templo del Cielo. Descubre la vida nocturna local en el Lago Houhai o revisita tradiciones milenarias en la Torre del Tambor.

INDIA

Tan amada como incomprendida, la India no te dejará indiferente. Este extenso y exótico país asiático tiene infinitos lugares por visitar, aunque si buscas uno que te transporte a otro mundo, Jaipur es lo que más se acerca. La también llamada Ciudad Rosa puede ser muy turística y caótica pero fascinante a la vez.

Para descubrir su peculiar arquitectura, te recomendamos ver el Palacio de la Ciudad, el observatorio de Jantar Mantar y el Palacio de los Vientos Hawa Mahal. Para conectar con la cultura local y tener una experiencia alucinante, visita sus bazares y atrévete a ver una proyección de un filme de Bollywood en el cine Raj mandir.

KENIA

En muchos casos, África no suele cautivar por sus ciudades, aunque si se trata de Kenia, Nairobi es una de las principales puertas al continente. Como punto de partida se le puede dedicar un par de días, pero hay dos rincones de Kenia que deberían ser el epicentro de tu viaje. Uno de ellos es la Reserva Natural de Masái Mara, una zona que es hábitat de animales salvajes y hogar del pueblo masái. La segunda es Parque nacional de Amboseli, famoso por ser el lugar que ofrece las mejores vistas del monte Kilimanjaro, el punto más alto del continente.

ZANZÍBAR



Conocida por ser el lugar de nacimiento de Freddie Mercury, Zanzíbar es un exótico paraíso en el Océano Índico, a 36 kilómetros de la costa de Tanzania. Adjetivos no faltan para describir este archipiélago que es toda una joya en África oriental. Playas que compiten con el Caribe y una capital (Stone Town) que es Patrimonio de la Humanidad por ser un legado de la cultura suajili, Zanzíbar es un destino a fijar en tus destinos del 2019.

PORTUGAL

Oporto es un capítulo obligado en el libro que es Portugal. La ciudad abrazada por el Duero es pequeña, encantadora y con una personalidad única. Una visita La Ribeira, el mejor sitio para ver un atardecer, degustar un vino de Oporto y ver los famosos puentes de Don Luis I y Arrábida. Para una panorámica, sube a la Torre de los Clérigos.

ITALIA

Cualquier viajero que se precie querría pasar el 2019 de enero a diciembre recorriendo la maravilla que es Italia. Sin embargo, no se nos ocurre mejor reco-

mendación para el próximo año que una visita a la Ciudad Eterna, Roma. La capital italiana tiene un "no se qué" que hechiza sin contemplaciones.

El Coliseo, arrojar tres monedas a la Fontana di Trevi, admirar las fuentes de la Piazza Navona o contemplar uno de los monumentos más importantes de la antigüedad como lo es el Panteón de Agripa, son responsables del hechizo. ¿Un plan favorito? Un paseo por la ribera del Tíber durante el otoño para terminar en una trattoria en Trastevere.

TENERIFE

Tenerife posee una gran diversidad paisajística, con marcados contrastes entre

norte y sur. La isla más extensa del archipiélago canario ofrece todo tipo de actividades en ambas zonas y según tus gustos, te puede interesar visitar una más que otra.

El norte de Tenerife, especialmente en el extremo nororiental, se caracteriza por un clima más frío y con más precipitaciones. El norte ofrece muchas opciones de naturaleza y senderismo, gracias a la presencia de dos grandes macizos: Anaga y el Teno. Es también una zona con una mayor oferta cultural y menos masificada turísticamente.

En 2019 tienes muchas oportunidades para viajar elige tu destino y reserva ya!

Información y reservas en el 902 200 400, en bthetravelbrand.com y en cualquiera de nuestras más de 700 tiendas.

19 destinations to travel to in 2019 by B the travel brand

2018 hasn't quite finished yet, but we're already dreaming of next year's travels. Have you already decided which countries you're going to visit? We love inspiring people, and that's why we've compiled a list of 19 countries to travel to in 2019. Wouldn't it be great to visit them all?

Take note, because you'll want to add them to your 2019 travel calendar.

GERMANY

Germany has some irresistible destinations, and one of them is Cologne. This charming city on the banks of the river Rhine has a 2,000-year history, the country's most visited Gothic cathedral and museums filled with culture, such as the Romanesque-Germanic Museum. But the most anticipated event of the year is, without a doubt, the Cologne Carnival and its related festivities.

The Cologne Carnival is one of the biggest and longest festivals in Germany, stretching from November to its peak during the week leading up to Ash Wednesday.

FRANCE

Just like it managed to seduce Matisse back in the days, a French destination that will captivate you in 2019 is Nice, the capital of the French Riviera. Whether it's because of the narrow, Italian-style streets in Vieux Nice, the baroque beauty of St Marie and St Reparata Cathedral, or the famous Promenade des Anglais, Nice is a city that won't disappoint. Don't miss out on a visit to the park by the old castle where you can admire the best views of the city.

MEXICO

Mexico is full of hospitality, a rich culture and a very diverse tourism offer. A corner that will give you all this and much more is Cancún, a jewel in the Mexican Caribbean with paradisaical beaches, a lot of nature and many cultural tours. From the beaches with fine, white sand stretching out for miles in Cancún and its surrounding hotel zone to the coral reef in Bahía Mujeres (the second largest in the world),



this is a destination to fall in love with. Cancún also boasts a variety of archaeological sites such as Yamil Lu'um, El Meco and the most notable, Zona Arqueológica El Rey (El Rey Ruins).

DOMINICAN REPUBLIC

Isla Saona, Punta Cana, La Romana... all of them places in the Dominican Republic evoking paradise on earth, but Samaná is a corner of the island that's as authentic as it's fascinating. This peninsula in the north-western part of the country offers tourism that is less crowded, even more nature, and beaches that go on for miles and leave you completely spellbound. From Playa Rincón, known as one of the most beautiful beaches on the planet, to dolphin watching, Samaná has everything you need for an unforgettable adventure in 2019.

CUBA

Cuba also has incredible beaches and that special Caribbean setting, for sure, but there are few places on this planet that are as unique as its nostalgic capital, Havana. Get inspired by the charming decadence of the colonial architecture in Old Havana, the imposing Capitol Building, and the Malecón. Cuba is one of those countries you'll have to visit at least once in your lifetime.

THE UNITED STATES

As large as it is varied, this North American country is home to some of the most exciting destinations in the world. One of them is Las Vegas, without a doubt. Sin City represents a multitude of options for excess, in architecture as well as in entertainment, with endless choices for leisure and fun.

When you get tired of the Strip, Fremont Street and the fountains of the Bellagio Hotel, balance the worldly with the spiritual by booking an excursion to see the

Grand Canyon and Death Valley.

CZECH REPUBLIC

There is no doubt that Prague is one of Europe's jewels, but the Czech Republic has many other amazing destinations to visit and one of them is Český Krumlov. This picturesque medieval city in South Bohemia can definitely hold its own against the capital. With its impressive Old Town and Town Square, its castle and the Latrán quarter, Český Krumlov is a well kept secret right in the heart of Europe.

ANDORRA

Andorra isn't just about hitting the ski slopes or going shopping. The Principality holds many surprises that are easy to visit because of its very manageable size. You can enjoy all kinds of activities in Andorra, whether you visit in winter or in summer.

Dive head first into Naturlandia and relax in the thermal waters of Caldea, discover mountain villages, throw yourself down the pistes at Grandvalira, or be amazed by the beauty on show at the Tristaina lakes.

FINLAND (LAPLAND)

The region known as Lapland is a destination filled with the exotic, especially if you've never crossed the Arctic Circle (which is normally the case, let's be honest). An adventure holiday in this northern region of Finland, which is also home to Father Christmas, means visiting a place where you can experience the



northern lights, or meet a real life reindeer, sleep in a hotel made of ice and go fishing through a hole in the ice.

MAURITIUS

Mauritius is one of those perfect destina-

tions if you're a restless traveller. This remote island in the Indian Ocean is made up of dreamy beaches, postcard sunsets and many square miles of exotic nature. Marvel at sites such as the Black River



Gorges National Park, Deer Island, or the imposing silhouette of the Le Morne Brabant, the island's highest mountain.

COSTA RICA

If you're looking for adrenaline in a safe and lush setting, this country in Central America is the answer to your prayers. With unprecedented biodiversity, Costa Rica is a place to get lost in, whether you go for hiking among volcanoes, flying through the jungle by zip line, or snorkelling - on the Caribbean or on the Pacific side.

JAPAN

They say you only have to visit Japan once to get hooked, and Kyoto is one of those reasons. This city is a colourful reminder of autumn and a stronghold for spirituality. One example is the sanctuary Fushimi Inari-taisha, its most iconic image, but there are plenty of other places to visit where you can connect with this interesting culture. Not to be missed are: the Kinkaku-ji temple (the Golden Pavilion), the famous geisha district Gion, and the Arashiyama Bamboo Grove, a setting that seems to be taken straight out of a fantasy novel.

CHINA

Even if its skyscrapers aren't as dazzling as those of Shanghai, Beijing, the capital of China, is an essential destination on any travelling curriculum. Make a reservation for 2019 and be moved by wonders

such as the Great Wall, the Summer Palace, the Forbidden City and the Temple of Heaven. Discover the local nightlife in Houhai Lake or revisit ancient traditions in the Drum Tower.

INDIA

Loved as well as misunderstood, India leaves no one indifferent. This large and exotic Asian country has an infinite number of places to visit, but if you're looking for somewhere that will transport you to another world, Jaipur comes closest. Also known as the Pink City it can be very touristy and chaotic, but at the same time fascinating.

To discover its peculiar architecture, we would recommend a visit to the City Palace, the Jantar Mantar observatory and the Hawa Mahal Palace of Winds. To connect with local culture and have an all-round amazing experience, visit the bazaars and go to a screening of a Bollywood film at the Raj Mandir cinema.

KENYA

It's not really the cities of Africa that interest us, even if this is Kenya and Nairobi is one of the main gateways to the continent. You could spend some days here as a starting point perhaps, but there are two other places in Kenya that should be the focus of your trip.

One of them is the Masai Mara Natural Reserve, a game reserve with great wildlife, home to the Masai people. The second one is the Amboseli National Park, famous for being the place with the most spectacular views of Mount Kilimanjaro, the highest point on the continent.

ZANZIBAR

Known as the birthplace of Freddie Mercury,

Zanzibar is an exotic paradise in the Indian Ocean, 36 kilometres from Tanzania's coastline. Adjectives fail us when describing this archipelago, a jewel in East Africa. Beaches that give their Caribbean counterparts a run for their money and a capital (Stone Town) included among the World Heritage Sites as a legacy of Swahili culture, Zanzibar is a destiny to be added to your list of destinations for 2019.

PORTUGAL

Porto is an essential chapter in the book of Portugal. The city embraced by the Douro River is small and charming with a unique personality. Visit the Ribeira, the best place to watch a sunset, taste some of the city's rightly famous port wine and see the famous bridges Dom Luís I and Arrábida. For a panoramic view, climb up the Clérigos Tower.

ITALY

Spending January to December 2019 touring the marvellous country that is Italy would be any traveller's dream come true. But as we pick a recommendation for next



year we can't think of a better choice than a visit to the Eternal City, Rome. The Italian capital has that 'je ne sais quoi' that will captivate you on the spot. The Colosseum, three coins thrown into the Fontana di Trevi, admiring the fountains of Piazza Navona and contemplating one of the most important monuments of the past, namely Agrippa's Pantheon, they're all responsible for the spell you're under. Our favourite plan? Walk along the banks of the river Tiber during autumn, ending up in a

trattoria in Trastevere.

TENERIFE

Tenerife's landscape shows great variation, with a marked contrast between north and south. This is the largest island of the Canary archipelago and it has all kinds of activities to offer in both areas. Depending on what you're looking for, one of them might be of more interest than the other. The north of Tenerife, especially the very north-east, is characterised by a colder climate with more rainfall. The north offers many options for lovers of nature and hiking thanks to the two large massifs found in the region: the Anaga and the Teno. There is more culture on offer here, and it's also the less touristy part of the island.

2019 is an opportunity to go travelling! Choose your destination and book!

Information and reservations on (+34) 902 200 400, through bthetravelbrand.com and in any of our 700+ offices

Die 19 Top-Reiseziele von „B the travel brand“ für 2019

2018 ist noch nicht vorbei, und schon träumen wir von den Reisen, die wir im kommenden Jahre machen möchten. Weißt du schon, in welche Länder du reisen willst? Lass dich von unserer Liste der 19 Top-Reiseländer für 2019 inspirieren. Vielleicht willst du sie ja alle kennenlernen? Am besten du notierst dir gleich alle in deinen Reisekalender für 2019!

DEUTSCHLAND

Deutschland lockt mit unwiderstehlichen Reisezielen, eines davon ist Köln. Die weltoffene Metropole am Rheinufer blickt auf 2000 Jahre Geschichte zurück und ist Standort der meistbesuchten gotischen Kathedrale des Landes. Eine vielfältige Museumslandschaft, darunter das Römisch-Germanische Museum, lässt in kultureller Hinsicht keine Wünsche offen. Eine der wichtigsten Besucherattraktionen ist jedoch zweifellos das legendäre Karnevalsfest. Der Kölner Karneval ist eines der größten und längsten Feste Deutschlands. Startschuss ist bereits im November und Ende erst in der Woche vor Aschermittwoch.

FRANKREICH

Nizza, die malerische Kulturhauptstadt der Côte d'Azur, hat einst nicht nur Matis-

se verführt, sondern wird 2019 bestimmt auch dich verzaubern. Die italienisch angehauchten Gassen der Altstadt, die barocke Kathedrale Sainte-Réparate oder die berühmte Promenade des Anglais – Nizza ist eine Stadt, die dich bestimmt nicht enttäuschen wird. Und vergiss auf keinen Fall, den Schlossberg Colline du Château zu erklimmen. Vom botanischen Garten aus hat man einen unvergleichlichen Blick über die Stadt.

MEXIKO

Überschäumende Gastfreundschaft, eine reiche Kultur und ein vielfältiges touristisches Angebot machen Mexiko für Besucher einfach unwiderstehlich. In Cancún, der Perle der mexikanischen Karibik, erwartest dich mit den paradiesischen Stränden, der unbeschreiblichen Schönheit der Natur und dem großen Kulturangebot noch sehr viel mehr. Von den kilometerlangen Traumstränden aus feinstem weißen Korallensand der Isla Cancún bis hin zu den Hotels der Bucht von Isla Mujeres – in diese Feriendestination wirst du dich bestimmt verlieben. Eine weitere Attraktion von Cancún sind die zahlreichen archäologischen Fundstätten. Zu den wichtigsten Zeugnissen der mystischen Kultur der Mayas zählen Yamil Lu'um, El Meco und ganz besonders die

alte Ruinenstätte El Rey.

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Isla Saona, Punta Cana, La Romana... all das sind Orte in der Dominikanischen Republik, die das Paradies auf Erden zu sein scheinen. Aber die authentische und faszinierende Provinz im Nordosten des Landes, Samaná, stellt sie alle in den Schatten. Die Halbinsel unterscheidet sich insbesondere durch ihr gemäßigte touristisches Angebot und teils noch unberührte Natur mit kilometerlangen Sandstränden, deren Schönheit man sich nicht entziehen kann. Die Playa Rincón gilt einer der schönsten Strände der Welt – dort kann man sogar Wale in ihrem natürlichen Umfeld beobachten. Samaná hat einfach alles, um 2019 hier einen unvergleichlichen Abenteuerurlaub zu verbringen.

KUBA

Zweifellos verfügt auch Kuba über wahre Traumstrände und ein einzigartiges karibisches Flair, doch wenige Orte auf der Welt sind so unvergleichlich, wie die nostalgische Hauptstadt Havanna. Lass dich von der einzigartigen Architektur im Kolonialstil in La Hanana Vieja, dem historischen Kern der Stadt, dem imposanten Kapitol oder der bekannten Uferstraße

Malecón verzaubern. Kuba ist eines dieser Länder, das man mindestens einmal in seinem Leben besucht haben muss.

VEREINIGTE STAATEN

Die Vereinigten Staaten verfügen nicht zuletzt aufgrund ihrer Größe und Vielfalt über einige der aufregendsten Urlaubsdestinationen der Welt. Eine davon ist zweifellos Las Vegas. Die „Stadt der Sünde“ steht für Exzesse jeglicher Art, sei es nun architektonisch gesehen oder im Hinblick auf die Glücksspiele – das Angebot an Freizeit- und Vergnügungsmöglichkeiten ist schier grenzenlos. Und wenn du genug hast vom Trubel am Las Vegas Strip, der Fremont Street oder den Fontänen des Hotel Bellagio, dann findest du bei einem Ausflug in den Grand Canyon und den Death-Valley-Nationalpark sicher schnell die innere Ruhe zurück.



TSCHECHIEN

Zweifellos ist Prag eines der Schmuckstücke Europas, aber Tschechien verfügt über weit mehr überraschende Reiseziele, eines davon ist Český Krumlov. Diese malerische mittelalterliche Stadt in Südböhmen steht dem Charme der Landeshauptstadt in nichts nach. Sei es ihre historische Altstadt, der Rathausplatz, das Schlossgebäude oder der Ortsteil Latrán – Český Krumlov ist ein wahrer Geheimtipp im Herzen Europas.

ANDORRA

Andorra ist nicht nur ein hervorragendes Reiseziel für Ski- oder Shopping-Fans. Das Fürstentum hält für Besucher zahlreiche andere Überraschungen bereit, die aufgrund der überschaubaren Größe des Zwergstaates gut zu besichtigen sind.



Sowohl im Winter als auch im Sommer, Andorra lockt zu jeder Jahreszeit mit zahlreichen Attraktionen. Stürze dich beispielsweise kopfüber in das Abenteuer Natur in Naturlandia oder entspanne dich in den durch heiße Quellen gespeisten Becken des Thermalbads Caldea. Entdecke entlegene Bergdörfer, wedele im Skigebiet Grandvalira die Pisten hinunter oder staune andächtig angesichts der Schönheit der Gebirgseen Estany de Tristaina.

FINNLAND (LAPPLAND)

Die Region Lappland ist ein Urlaubsziel voller Exotik. Das gilt vor allem, wenn du noch nie den Polarkreis überschritten hast (wovon wir schon fast ausgehen). Gib dich dem Abenteuer dieser nordischen Landschaft Finnlands hin, in der du im Santa Claus Village nicht nur dem Weihnachtsmann begegnen kannst, sondern auch die berühmten Nordlichter und echte Rentiere beobachten kannst. Und wie wäre es mit einer Nacht in einem Hotel aus Eis oder der Erfahrung des „Eisfischens“?

MAURITIUS

Wenn du ein besonders abenteuerlustiger Reisender bist, dann ist Mauritius eine der besten Reiseziele für dich. Diese entlegene Insel im Indischen Ozean scheint fast ausschließlich aus Traumstränden, postkartenreifen Sonnenuntergängen und Quadratkilometern voller exotischer Landschaften zu bestehen. Lass dich von Orten wie dem Nationalpark Gargantas del Río Negro, der Île aux Cerfs oder der beeindruckenden Silhouette des Le Morne Brabant, dem höchsten Berg des Inselstaats, verzaubern.

COSTA RICA

Wenn du den Adrenalin-Kick inmitten üppiger und trotzdem sicherer Natur liebst, dann ist dieses Land in Zentralamerika genau das Richtige für dich. Mit einer geradezu einzigartigen Artenvielfalt ist Costa Rica das perfekte Reiseziel, um Trekking durch Vulkanlandschaften zu machen, in einer Seilbahn über den Urwald zu schweben oder entweder im Karibischen Meer oder im Pazifik zu schnorcheln.

JAPAN

Wer einmal nach Japan reist, den lässt das Land nie wieder los, so heißt es, und ein gewichtiger Grund dafür ist sicherlich Kyoto. Diese geschichtsträchtige Stadt, die besonders wegen ihrer Herbstlaubfärbung berühmt ist, ist ein zutiefst spiritueller Ort. Eines der besten Beispiele



dafür ist Fushimi Inari-taisha, der wohl bekannteste Shintō-Schrein der Stadt. Aber es gibt noch viel mehr Möglichkeiten,

diese tiefverwurzelte Kultur kennenzulernen. Unerlässlich ist dabei ein Besuch des Kinkaku-ji Tempels, des berühmten Geisha-Viertels Gion und des märchenhaften Bambuswalds von Arashiyama.

CHINA

Die Wolkenkratzer sind zwar nicht ganz so spektakulär wie die von Shanghai, dennoch ist Peking, die Hauptstadt Chinas, für jeden Reisenden, der etwas auf sich hält, ein unerlässliches Reiseziel. Lass 2019 das Jahr sein, um dich von baulichen Wunderwerken wie der Chinesischen Mauer, dem Sommerpalast, der Verbotenen Stadt oder dem Himmels-tempel beeindrucken zu lassen. Entdecke das Nachtleben am Houhai-See oder lerne die tausendjährigen Traditionen am Trommelturm kennen.

INDIEN

Ebenso geliebt wie unverstanden – Indien lässt niemanden unberührt. Dieses riesige exotische Land in Asien verfügt über unzählige Sehenswürdigkeiten. Und wenn du auf der Suche nach einem Ort bist, der dich in eine völlig andere Welt entführen kann, dann ist eine Reise nach Jaipur genau das richtige. Die Pink City oder auch „rosarote Stadt“ kann zwar sehr von Touristen überlaufen und chaotisch anmuten, dennoch übt sie auch eine ungemeine Faszination aus. Die besten Beispiele für die ungewöhnliche Architektur der Stadt sind der Stadtpalast, das Freilichtobservatorium Jantar Mantar und der Palast der Winde Hawa Mahal. Wenn du die lokale Kultur kennenlernen und eine einzigartige Erfahrung machen willst, dann tauche ein in die Basare der Stadt und trau dich, dir im Kino Raj mandir einen exotischen Bollywood-Film anzusehen.

KENIA

In vielen Fällen sind es nicht die Städte, die auf Besucher des afrikanischen Kontinents den besonderen Reiz ausüben, doch für Kenia gilt das nicht. Nairobi ist eine der wichtigsten Pforten, um diesen Kontinent kennenzulernen. Für die Besichtigung der Stadt genügen ein bis zwei Tage. Es gibt noch zwei weitere besondere Orte, die auf jeden Fall den Mittelpunkt einer jeden Kenia-Reise bilden sollten. Einer davon ist das Naturschutzgebiet Maasai Mara, eines der tierreichsten Reservate Kenias und Heimatort des Volksstammes der Massai. Der zweite ist der Amboseli-Nationalpark, von dem aus man direkte Sicht auf den höchsten

Berg Afrikas im Kilimandscharo-Massiv genießen kann.

SANSIBAR

Sansibar, der Geburtsort von Freddie Mercury, ist ein exotisches Paradies mitten im Indischen Ozean etwa 36 Kilometer vor der Küste Tansanias gelegen. Dieser Archipel kann als wahres Schmuckstück Ostafrikas beschrieben werden.



Es locken Strände, die in nichts der Karibik nachstehen, und eine Hauptstadt, deren bekanntester Stadtteil Stone Town aufgrund seines Vermächtnisses der Swahili-Kultur zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Sansibar gehört unbedingt auf deine Reiseliste für 2019.

PORTUGAL

Wer Portugal besucht, muss unbedingt in Porto Station machen. Die Stadt am Nordufer des Duoro ist klein, malerisch und von einzigartigem Charme. Wichtigster Programmpunkt: Ein Besuch des Altstadt-Viertels Ribeira, der beste Ort, um bei einem Glas guten Portweins den Sonnenuntergang zu genießen und die berühmten Brücken Ponte Luís I und Ponte de Arrábida zu bewundern. Den besten Panorama-Ausblick über die Stadt hat man vom Turm der Kirche Igreja de São Pedro dos Clérigos.

ITALIEN

Es gibt wohl nur wenige Reisende, die nicht gerne 2019 von Januar bis Dezember durch die wunderschönen Landschaften Italiens reisen würden. Dennoch ist ein Besuch der „Ewigen Stadt“ Rom immer noch eine unserer wichtigsten Reiseempfehlungen für das kommende Jahr. Die italienische Hauptstadt hat einfach dieses gewisse Je ne sais quoi, das Besucher

sofort in ihren Bann zieht.

Das Kolosseum, Münzen in die Fontana di Trevi werfen, die Brunnen der Piazza Navona bewundern oder das Pantheon Agrippas, eines der wichtigsten Denkmäler der Antike, besichtigen, sind nur einige der Attraktionen, mit denen sich diese Verzauberung begründen lässt. Einer unserer Lieblingstipps? Ein herbstlicher Spaziergang am Ufer des Ti-

bers mit anschließender Einkehr in einer Trattoria in Trastevere.

TENERIFFA:

Teneriffa verfügt über eine große landschaftliche Vielfalt mit deutlichen Kontrasten zwischen der Nord- und der Südseite. Egal auf welcher Seite der größten Insel des kanarischen Archipels du dich befindest, die Möglichkeiten der Freizeitgestaltung sind groß. Je nach deinem Geschmack, wird es dich eventuell mehr auf die eine oder die andere Seite der Insel ziehen. Im Norden und insbesondere im Nordosten Teneriffas ist das Klima vergleichsweise frischer und die Niederschlagsmenge höher. Diese Inselseite ist nicht zuletzt aufgrund der zwei großen Gebirgsmassive Anaga und Teno besonders für Naturliebhaber und Wanderer ein Muss. Hier locken auch ein größeres kulturelles und ein nachhaltigeres Tourismusangebot.

2019 hast du unzählige Reisemöglichkeiten. Wähle dein Lieblingsziel und reserviere schon jetzt!

Information und reservierungen unter 902 200 400, bthetravelbrand.com und in jeder unserer über 700 geschäftsstellen

ARTE

GLOBAL



Biel Amer

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

El Arte sigue siendo uno de los vectores culturales más dinámicos de la isla. Las continuas propuestas expositivas generadas por los centros de arte surgen desde la propia iniciativa como de la colaboración con otros centros, públicos o privados. De esa manera, la programación durante los meses fuera de la canícula, deviene un motivo más para hacer una visita productiva a esta isla que tiene otros atractivos culturales.

Si la programación de las actividades se concentra mayorita-

riamente en la capital, Palma, el resto de la isla también tiene mucho que decir. Museos, fundaciones, espacios de arte y culturales proponen actividades que van más allá del localismo. La isla siempre ha sido refugio y estudio para muchos artistas. Desde Joan Miró hasta Miquel Barceló, muchos autores han sido y siguen siendo habituales en los estudios, algunos de ellos propios otros alquilados, con la finalidad de crear obras que luego serán expuestas en los lugares más recónditos del planeta y, por supuesto, en los centros de arte, galerías y museos de todo el mundo.

Es difícil precisar cuál es el estímulo que les lleva a realizar su estancia y trabajo en la isla, aunque como dijo en su día Gertrude Stein a Robert Graves, "Mallorca es el paraíso, si puedes resistirlo".

Global art

Art continues to be one of the most dynamic cultural expressions on the island. Continuous exhibitions created by art centres emerge from own initiatives as well as from collaboration with other private or public centres. Thanks to these efforts, a full program during the colder months of the year becomes yet another reason to make a productive visit to an island that holds many other cultural attractions.

Even if a majority of these activities are concentrated in the capital, Palma, there is a lot to discover all around the island. Museums, foundations, art spaces and cultural centres offer ac-

tivities that go beyond localism. The island has always been a refuge and studio for many artists. From Joan Miró to Miquel Barceló, many of them feature in the various exhibitions, in the form of privately owned work as well as rented pieces. Their purpose has been, and still is, to create work that will be exhibited in hidden corners and, of course, in art centres, galleries and museums all over the world.

It is difficult to pinpoint what tempts them to live and work on the island, but like Gertrude Stein said to Robert Graves once upon a time: "Mallorca is a paradise, if you can stand it".

Globale Kunst

Die Kunst entwickelt sich innerhalb der Kulturszene Mallorcas nach wie vor am dynamischsten. Die permanenten Ausstellungsneuheiten der Kunstzentren sind sowohl der Eigeninitiative als auch der Kooperation zwischen öffentlichen und privaten Einrichtungen zu verdanken. Das Kunstprogramm außerhalb der Sommermonate ist ein guter Grund, die Insel auch in der Nebensaison zu besuchen und alles mitzunehmen, was sie in Sachen Kultur zu bieten hat.

Dabei beschränkt sich der Veranstaltungskalender längst nicht nur auf die Inselhauptstadt Palma – auch das Angebot in anderen Ortschaften kann sich sehen lassen. Die Museen, Stiftungen, Kunst- und Kulturzentren der Insel gehen mit ihren

Angeboten weit über lokale Kunst hinaus. Die Insel war seit jeher Anziehungspunkt und Inspiration für Künstler. Ob Joan Miró, Miquel Barceló oder andere – die Kreativen kamen und kommen bis heute, um in eigenen oder angemieteten Ateliers Werke zu erschaffen, die später in den entlegensten Orten und angesehensten Kunstzentren, Galerien und Museen der Welt ausgestellt werden.

Was genau sie immer wieder zum künstlerischen Schaffen auf die Insel zieht, ist schwer zu sagen. Teil des Geheimnisses liegt vielleicht in den Worten Gertrude Steins, die sie an Robert Graves richtete, verborgen: „Wenn du das Paradies ertragen kannst, komm nach Mallorca.“

Es Baluard

Actualmente se expone "Ellos y nosotros", proyecto comisariado por la directora, Nekane Aramburu. Se trata de un ambicioso recorrido en el que se "analiza la evolución de la relación de los humanos y los animales no humanos". Destacan algunos artistas como Miró, Picasso, Beuys, Barceló, Rebecca Horn, Vasconcelos, Hirst...

Currently featuring the project 'Ellos y nosotros', curated by the director, Nekane Aramburu. This is an ambitious journey where "the evolution of the relationship between humans and non-human animals is analysed". It includes famous artists such as Miró, Picasso, Beuys, Barceló, Rebecca Horn, Vasconcelos, Hirst...

„Ellos y nosotros“ („Sie und wir“) heißt die **aktuelle Ausstellung**, die unter der Leitung von Museumsdirektorin Nekane Aramburu entstanden ist. Es ist ein ambitionierter Rundgang, bei dem „die Entwicklung der Beziehung zwischen Menschen und nichtmenschlichen Lebewesen“ ergründet wird. Ausgestellt werden dabei Werke so renommierter Künstler wie Miró, Picasso, Beuys, Barceló, Rebecca Horn, Vasconcelos und Hirst.

www.esbaluard.org

Pl. de la Porta de Sta Catalina, 10. Palma

Es Baluard



Caixa Forum

Caixa Forum

“La competición en la antigua Grecia”.

Son obras que nos exhiben el espíritu competitivo en la antigua Grecia; atletas, guerreros, héroes, filósofos, artistas están representados en esta espectacular muestra del espíritu competitivo de aquella cultura. Las obras provienen de los fondos del British Museum.

'Competition in ancient Greece'. These artworks show us the competitive spirit of ancient Greece: athletes, warriors, heroes, philosophers and artists are represented in this spectacular display of the culture's competitive spirit. The works come from the funds of the British Museum.

„La competición en la antigua Grecia“ („Der Wettkampf im alten Griechenland“).

Die Ausstellung zeigt Werke, die den im alten Griechenland herrschenden Wettbewerbsgeist veranschaulichen. Anhand der Darstellung von Athleten, Kriegen, Helden, Philosophen und Künstlern wird in den Wettbewerbsgeist jener kulturellen Epoche. Die Werke stammen aus dem Fundus des British Museum.

www.caixaforum.es/palma

Pl. de Weyler, 3. Palma

Pablo Picasso Fundación Juan March



Fundación Juan March

Se expone una impresionante colección de grabados de Pablo Picasso, incluye obras de la Suite Vollard, la etapa Azul, Rosa y la cubista hasta la Tauromaquia. Son grabados de una enorme fuerza expresiva donde destacan los temas que fueron muy queridos por el artista en sus diferentes épocas.

This is an impressive collection of engravings by Pablo Picasso, including works from the Vollard Suite, the Blue Period, the Rose Period and Cubism up to the bullfighting-inspired pieces. They are recorded with massive expressive power, highlighting issues that were very dear to the artist during his different phases.

Aktuell wird eine beeindruckende Sammlung von Pablo Picassos Grafiken gezeigt. Teil der Ausstellung sind Werke der Serie Vollard Suite, der Blauen Periode, des Kubismus bis hin zur Serie des Künstlers zum Thema Stierkampf, Tauromaquia. Es handelt sich um sehr ausdrucksstarke Grafiken, die die Themen veranschaulichen, die dem Künstler in seinen verschiedenen Schaffensperioden am meisten am Herzen lagen.

www.march.es

Sant Miquel, 11. Palma

Museu del Calçat i de la Indústria

El museo de Inca, dispone de una nueva ambientación donde las máquinas, las pieles, utensilios, etcétera se muestran de una forma coordinada, de manera que el visitante pueda tener una exacta reproducción de los talleres de calzado que durante más de un siglo han sido y siguen siendo patrimonio industrial de la isla.

www.museu.incaciutat.com

Avda. del General Luque, 223. Inca

This museum in Inca has created a new space where machines, leather, utensils and more are displayed in a way that allows visitors to experience an exact reproduction of the shoe workshops that have been the island's industrial legacy for more than a century, and continue being so.

Das Schuh- und Ledermuseum in Inca verfügt über einen neuen Ausstellungsbereich, in dem so naturgetreu wie möglich sämtliche Gegenstände, Maschinen und Lederwaren nachgestellt wurden, dass Besucher den Eindruck haben, eine traditionelle Schuhmanufaktur zu betreten. Das Lederhandwerk ist seit über einem Jahrhundert ein industrielles Vermächtnis der Insel.

Fundación Catany

"Barcos y peces del mar de la costa oriental de Venezuela" muestra el interés de este artista por un tema tan querido y propio, el mar y, naturalmente, las embarcaciones y los peces que pueblan los océanos. Inédita hasta hoy, permite al visitante contemplar unas obras de singular belleza.

www.fundaciontonicatany.cat

Claustre de Sant Bonaventura, Lluçmajor

'Boats and fish from the sea near Venezuela's east coast' shows the artist's interest for this beloved theme, inspired by the sea and of course including boats and fish that inhabit the oceans. Previously unpublished it lets visitors contemplate works of singular beauty.

Die Ausstellung „Barcos y peces del mar de la costa oriental de Venezuela“ („Boote und Fische der Ostküste Venezuelas“) veranschaulicht die große Liebe des mallorquinischen Künstlers Tony Catany für das Meer, seine Bewohner, die Fische, und natürlich Boote aller Art. Es werden bisher unveröffentlichte Werke gezeigt, die den Besucher in eine Welt beeindruckender Schönheit entführen.

Toni Catany Fundación Catany



Mateo Maté Casal Solleric



Casal Solleric

"Canon", de Mateo Maté es una irónica revisión del arte escultórico griego. Nauzet Mayor, presenta "How do you see yourself in 5 years". El comisario Pau Waelder, propone una reflexión sobre la red en "Tots els canvis s'han desat". Finalmente, Mònica Fuster presenta "Oli", precisamente en el mismo espacio donde antaño se guardaba el aceite.

'Canon', by Mateo Maté, is an ironic review of Greek sculptural art. Nauzet Mayor presents 'How do you see yourself in 5 years'. The commissioner Pau Waelder proposes a reflection of the internet in 'Tots els canvis s'han desat'. Lastly, Mònica Fuster presents 'Oli' in the very space where the oil was once kept.

Die Ausstellung „Canon“ von Mateo Maté wirft einen ironischen Blick auf die griechische Bildhauerei. Nauzet Mayor zeigt „How do you see yourself in 5 years“ („Wie siehst Du Dich selbst in fünf Jahren“). Der Kunstkurator Pau Waelder regt mit „Tots els canvis s'han desat“ („Alle Änderungen wurden gespeichert“) zum Nachdenken über das Internet an. Und zu guter Letzt stellt Mònica Fuster „Oli“ („Öl“) vor, und zwar genau in dem Bereich, in dem einst das Öl gelagert wurde.

www.casalsolleric.palma.cat

Passeig del Born, 27. Palma

Libros

Llibres Colom, Rata corner y Literanta

Los libros son uno de los regalos más especiales para hacer en Navidad. Destacadas librerías de Palma, como **Llibres Colom**, **Literanta** y **Rata Corner** explican cuáles serán las tendencias para estas fechas.



Santiago Posteguillo



George R.R. Martin



Julia Navarro

Tú no matarás

Julia Navarro Ed. Plaza & Janés **Ficción**



La novela relata la amistad entre Fernando, Catalina y Eulogio, que deciden huir de la España azotada por la Guerra Civil. Durante su exilio recorrerán escenarios como la Alejandría de la Segunda Guerra Mundial, el París ocupado, Lisboa, Praga, Boston o Santiago de Chile.

La hija del relojero

Kate Morton Ed. Suma **Ficción**



Es la historia de un asesinato, un misterio y un robo, una reflexión sobre el arte, la verdad y la belleza, el amor y las pérdidas. La hija del relojero fue la única persona que vio todo lo sucedido.

Monstruos y centauros

Marta Sanz Ed. Anagrama **Ensayo**



Tres acontecimientos más una sentencia han marcado la agenda en los últimos meses y han puesto en el punto de mira el concepto del feminismo. Sanz reflexiona sobre estos concretos hechos: #MeToo, la carta de las intelectuales francesas, la huelga feminista del 8 de marzo y la sentencia de La Manada.

Los asquerosos

Santiago Lorenzo Ed. Blackie Books **Ficción**



Manuel acuchilla a un policía antidisturbios que quería pegarle. Huye y se esconde en una aldea abandonada. Se da cuenta de que cuanto menos tiene, menos necesita. Este thriller estático es una versión de Robinson Crusoe ambientada en la España vacía, y plantea si los únicos sanos son los que saben que esta sociedad está enferma.

Sonríe o Muere

Barbara Ehrenreich Ed. Turner **Ensayo**



Un libro necesario para entender muchos aspectos psicológicos de la crisis económica y social que vivimos. Un ataque a la cultura del "yo lo valgo". Una llamada a la prudencia, a la responsabilidad individual y colectiva, y contra el pensamiento mágico que ha popularizado la autoayuda en los últimos años.

Nada de nada

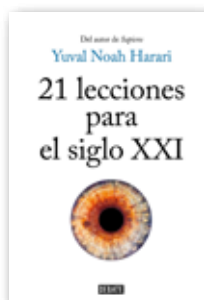
Hanif Kureishi Ed. Anagrama **Ficción**



Waldo, notorio cineasta permanece ahora postrado en una silla de ruedas dada su avanzada edad, pero su libido sigue incólume, y su mujer, Zee accede a sus peticiones de desnudarse ante él. Su amante, Eddie, crítico de cine, espía a la pareja y maquina su venganza junto a Anita, actriz y amiga, dispuesta a indagar en el turbulento pasado de Eddie.

21 lecciones para el siglo XXI

Yuval Noah Harari Ed. Debate **Ensayo**



21 lecciones para el siglo XXI examina algunas de las cuestiones más urgentes de nuestro presente. Este libro estimula el desafío de mantener nuestro enfoque colectivo e individual frente al constante y desorientador cambio que estamos viviendo. ¿Somos aún capaces de entender el mundo que hemos creado?

Fuego y Sangre (Canción de hielo y fuego)

George R.R. Martin Ed. Plaza & Janes **Ficción**



El autor de Juego de tronos nos cuenta, con todo lujo de detalles, la historia de la familia Targaryan, la única dinastía de señores dragón que sobrevivió a la maldición de Valyria, quien luchó con fiereza por conservar el poder y el trono hasta la llegada de la guerra civil que casi acaba con ellos.

Yo, Julia

Santiago Posteguillo Ed. Planeta **Ficción**



Yo, Julia narra cómo una mujer consigue ascender de forma vertiginosa en un mundo de hombres, donde piensan que sólo hay lugar para ellos y luchan por el poder político. El humilde origen de la protagonista no será un inconveniente para conseguir el ascenso usando sus armas de mujer y conseguir así sus objetivos.

La muerte del comendador

Haruki Murakami Ed. Tusquets Editores **Ficción**



Un retratista de cierto prestigio abandona Tokio en dirección al norte de Japón. Deambula por el país hasta que un amigo le ofrece instalarse en una casa aislada, lugar en el que descubre en un desván lo que parece ser un cuadro envuelto y con una etiqueta en la que se lee: «La muerte del comendador». A partir de aquí se abre ante él un extraño mundo.

Una noche en el paraíso

Lucía Berlín Ed. Alfaguara **Ficción**



Con su inigualable toque de humor y melancolía, Lucía Berlín refleja los episodios del día a día de las mujeres. Las que aparecen en sus relatos están desorientadas, pero son fuertes, inteligentes y extraordinariamente reales.

Naixements Bestials

Aina Bestard Ed. Zahorí **Infantil-Ensayo**



Cuántas especies pueblan nuestro planeta y cuántas maneras de nacer, crecer y vivir. Un delicado libro donde las transparencias nos descubren poco a poco este viaje donde todo empieza.

Cine

La cartelera del mes de diciembre y enero de los principales cines de Mallorca ofrece un sinfín de películas para todo tipo de públicos, de diversidad temática y de géneros.

Todas las películas están sujetas a cambios de programación



Emily Blunt
(Mary Poppins)



Jason Momoa
(Aquaman)



Otto Bathurst
(Robin Hood)

Robin Hood: orígenes

Dir. Otto Bathurst Int. Taron Egerton, Eve Hewson, Jamie Foxx, Ben Mendelsohn, Jamie Dornan **Estados Unidos**



Robin Hood (Taron Egerton), un guerrero curtido en mil batallas, y su compañero Little John (Jamie Foxx) se rebelan contra la corona de Inglaterra, profundamente corrupta.

Storyline: Robin Hood (Taron Egerton), a war handed fighter and his companion Little John (Jamie Foxx) rebel against the deeply corrupt crown of England.

Robin Hood (Taron Egerton), sagt gemeinsam mit seinem Freund Little John (Jamie Foxx), seinem Halbbruder und einigen weiteren tapferen Frauen und Männern der Krone von England, die zutiefst korrupt ist, den Kampf an.

Creed II: La leyenda de Rocky

Dir. Steven Caple Jr. Michael B. Jordan, Sylvester Stallone **Estados Unidos**



Adonis Creed se debate entre las obligaciones personales y el entrenamiento de su gran pelea en el ring. Rocky Balboa lo acompaña durante todo el camino y junto se cuestionan por lo que vale la pena luchar.

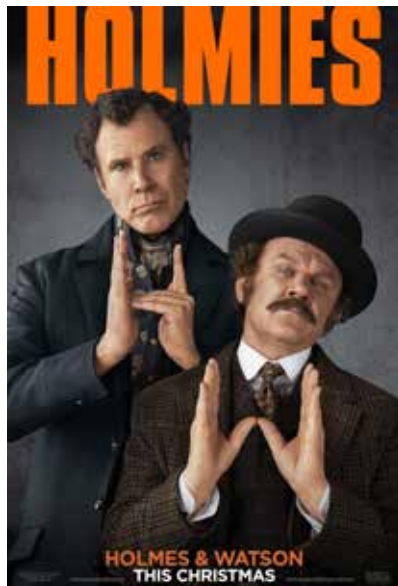
Adonis Creed is torn between personal obligations and his training for the great fight in the ring. Rocky Balboa stays with him all the way and together they question what is really worth fighting for.

Adonis Creed steht zwischen persönlichen Verpflichtungen und dem Training für seinen großen Kampf im Ring. Rocky Balboa begleitet ihn auf diesem Weg und gemeinsam fragen sie sich, wofür es sich zu kämpfen lohnt.

25 de enero, en Cines Aficine, Artesiete

Holmes & Watson

Dir. Etan Cohen Int. Will Ferrell, John C. Reilly
Estados Unidos



4 de enero, en Cines Aficine y
11 de enero en Artesiete Fan

Una visión humorística de los personajes de Sherlock Holmes (Will Ferrell) y el Doctor Watson (John C. Reilly) inspirada en las clásicas historias de misterio de Arthur Conan Doyle.

A humorous take on Sir Arthur Conan Doyle's classic mysteries featuring Sherlock Holmes and Doctor Watson.

Eine humorvolle Verfilmung der Figuren von Sherlock Holmes (Will Ferrell) und Doktor Watson (John C. Reilly), inspiriert durch die klassischen Mystery - Geschichten von Arthur Conan Doyle.

Ralph Rome Internet

Dir. Rich Moore, Phil Johnston
Estados Unidos



5 de diciembre en Cines Cinesa. Día 7 de
diciembre en Cines Aficine, Artesiete Fan

Ralph sale de los recreativos junto a su compañera para explorar el extenso mundo de Internet. Durante su aventura se lo jugarán todo para cumplir con el objetivo de encontrar una pieza de repuesto que salve el videojuego Vanellope.

Ralph and his friend leave the arcade to explore the vast world of the Internet. During their adventure they will battle it out in order to find the spare part that can save the video game Vanellope

Ralph und Vanellope von Schweetz müssen ihre Arcade - Spiele verlassen, um die Weiten des Internets zu erkunden und während ihres Abenteuers ein Ersatzteil zu finden, das das Videospiel Vanellope rettet.

Aquaman

Dir. James Wan Int. Jason Momoa, Amber Heard, Patrick Wilson, Nicole Kidman, Willem Dafoe, Dolph Lundgren **Estados Unidos**



28 de diciembre, en Cines Aficine,
Artesiete Fan, Cines Cinesa

Arthur Curry (Jason Momoa) es el heredero del reino submarino de Atlántida. A partir de este momento se convierte en Aquaman y defiende el planeta de los males que acechan la tierra y el mar.

Arthur Curry (Jason Momoa) is the heir of the underwater kingdom of Atlantis. From that moment on he becomes Aquaman and will defend the planet from the evil that lurks across the land and sea.

Arthur Curry (Jason Momoa) – Aquaman - ist der ErbTe des Unterwasserreiches Atlantis und verteidigt unseren Planeten vor dem Bösen, das an Land und auf dem Meer lauert.

El regreso de Mary Poppins

Rob Marshall Int. Emily Blunt, Lin-Manuel Miranda, Ben Whishaw, Emily Mortimer, Dick Van Dyke, Angela Lansbury, Colin Firth, Meryl streep **Estados Unidos**



21 de diciembre, en Cines Aficine,
Artesiete Fan, Cines Cinesa

Mary Poppins (Emily Blunt) vuelve para ayudar a la siguiente generación de la familia Banks con el objetivo de darles la alegría y magia que faltan en sus vidas.

Mary Poppins (Emily Blunt) returns to help the next generation of the Banks family with the aim of giving them the joy and magic that they lack in their lives.

Mary Poppins (Emily Blunt) kehrt zurück, um der nächsten Generation der Banks - Familie mit ihren einzigartigen magischen Fähigkeiten zu helfen, ihre Lebensfreude neu zu entdecken.

Teatro

La cartelera teatral en Mallorca es múltiple y diversa durante estas fiestas. Un buen conjunto de propuestas escénicas impregnará la isla en estas fiestas, para deleite de los amantes de la interpretación.



Abel Folk
Jane Eyre
FOTO:
ElBornCCM



Roger Gual
Smoking Room
FOTO: AZarte



Carmen Portaceli
Jane Eyre
FOTO: carmeportacelli.com

Smoking Room

Dir. Roger Gual Int. Secun De La Rosa, Miki Esparbé, Manuel Morón, Pepe Ocio, Manolo Solo, Edu Soto **Auditorium Palma**



La sucursal española de una empresa americana se ve obligada a prohibir fumar dentro de sus oficinas y, quienes quieran fumar en horario laboral deberán hacerlo en la calle. Uno de los empleados, Ramírez, considera que esta medida es injusta y empieza a reunir firmas para que los trabajadores fumadores puedan satisfacer su vicio en una sala desocupada, la smooking room. En un principio la mayoría está de acuerdo, pero poco a poco irán poniendo excusas para no firmar. Esos pretextos esconden secretos muy intrigantes.

Día 8 de diciembre a las 21:30 horas y día 9 de diciembre a las 18:00 horas

Muerte en el Nilo

Dir. Víctor Conde Int. Pablo Puyol, Adriana Torrebejano, Fernando Vaquero, Ana Ruja, Ana Escribano, Miquel García Borda, Sergio Blanco, Lorena de Orte **Auditorium Palma**



El Auditorium de Palma acoge la novela más popular de Agatha Christie y la presenta en formato teatral. El relato es apasionante. Trata el asesinato de una joven rica durante un viaje en crucero por el Nilo. El protagonista de la historia es Hércules Poirot, un detective que ve sus vacaciones interrumpidas cuando una mañana, Linnet, una conocida suya que disfruta de su luna de miel por Egipto aparece muerta de un disparo en la cabeza.

Día 5 y 7 de diciembre a las 21:30 horas.

Día 6 de diciembre a las 18:00 horas y 21:30 horas.

Jane Eyre

Dir. Carmen Portaceli Int. Jordi Collet, Gabriela Flores, Abel Folk, Ariadna Gil, Pepa López, Joan Negrié, Magda Puig **Teatre Principal**



Ariadna Gil y Abel Folk protagonizan esta celeberrima novela de Charlotte Brontë. La actriz interpreta a la huérfana, apasionada y valiente Jane Eyre, quien se enfrenta a su destino gracias a su inteligencia e integridad. Eyre opina sobre la diferencia arbitraria entre clases y hace especial atención al papel de la mujer en el mundo. La lucha por la libertad, en todos los sentidos, es el eje principal de esta clásica obra.

Día 26 y 27 de diciembre a las 20:00 horas

Llum trencada

Dir. Pere Fullana Int. Irene Soler, Catalina Florit, Marina Domínguez **Teatre Municipal Mar i Terra**



El golpe de Estado del 18 de julio de 1936 rompe los sueños de gran parte de la población y para las mujeres supone la pérdida de todos los derechos que habían conseguido con la II República. Esta obra recupera algunas historias de estas mujeres que fueron encarceladas y reivindica el papel de las mujeres activistas y valientes que se atrevieron a enfrentarse contra quienes querían hacerlas callar.

Día 21 y 22 de diciembre a las 20:30 horas.

Día 23 de diciembre a las 19:00 horas

Burundanga

Dir. Gabriel Olivares Int. Eloy Arenas, Adriana Burguera, César Camino, Rebeka Brik, Bart Santana **Trui Teatre**



Llega al Trui Teatre Burundanga, una función de éxito vista por más de 100.000 espectadores y que durante ocho temporadas consecutivas ha estado en escenarios de teatros de Madrid. Esta obra narra la historia de Berta, una joven estudiante que está embarazada de su novio, Mario, pero todavía no se ha atrevido a decírselo. De hecho, no sabe ni si su pareja está realmente enamorada de ella. Por suerte, Silvia, la compañera de piso de Berta, tiene la solución a todos sus problemas: burundanga, el suero de la verdad.

Día 27 y 28 de diciembre a las 20:30 horas

Día 29 y 30 de diciembre a las 19:00 horas

La vie en rose

Dir. e intérpretes Mar Gómez y Xavier Martínez
Teatre del Mar



Una historia de amor, avaricia y destrucción. Se trata de un film escénico, una batalla entre los dos protagonistas, quienes transforman lo que podría ser una bella historia de amor en una guerra sin tregua para aniquilarse entre ellos. Esta obra de danza-teatro refleja con humor la historia de una pareja que tras llegar al éxito desciende hasta el fracaso.

Día 7 de diciembre a las 21:00 horas. Día 9 de diciembre a las 19:00 horas

Música

José Miguel Vera
Coordinador de Musicales, SER Baleares



Son tendencia

Latest trends Die neuesten Trends

The Cranberries, con una edición súper especial que celebra las bodas de plata de su disco "Everybody is doing it, so why can't we" tras la prematura desaparición de su líder **Dolores O'Riordan**. Esta es una excelente oportunidad para redescubrir a los irlandeses en 4 cd's que incluyen rarezas, tomas eliminadas y sesiones de radio. **Octubre 2018**

Y la cosa va de bodas, en esta ocasión las de oro del **White Álbum de The Beatles**, una enciclopédica reedición que se presenta en diferentes formatos. A destacar la inabarcable **Súper Deluxe edition** con 6CD más un Blu-Ray. **Noviembre 2018**

Los últimos compases del año vendrán marcados por nuevos-viejos trabajos de **Jarabe de Palo**, con un **Pau Donés** que revisita sus éxitos en clave Sinfónica, y **Santiago Auserón**, que cambia el **Taller de Músics** por la Sinfónica de Murcia para ofrecernos "Vagamundo", una recreación de piezas antiguas y otras de reciente factura. **Octubre 2018**

El espacio se acaba pero la música sigue, apunten estos nombres: "Bunbury Canciones" (noviembre 2018), **Muse Simulation Theory** (noviembre 2018), **MO Forever Neverland** (octubre 2018), **Rosalía "El Mal Querer"** (noviembre 2018)



The Cranberries

The Cranberries have released a super special edition celebrating the silver anniversary of their album 'Everybody Is Doing It, So Why Can't We' after the premature passing of their front figure **Dolores O'Riordan**. This is an excellent opportunity to rediscover the Irish group on 4 CD:s that include rarities, outtakes and radio sessions. **October 2018**

Speaking of anniversaries, there is also the gold version in the form of the **White Album from The Beatles**, an encyclopedic reissue presented in different formats. The unbeatable **Super Deluxe edition** deserves highlighting, with 6 CD:s and a **Blu-Ray**. **November 2018**

The last beats of the years will be marked by new-old work from **Jarabe de Palo** where **Pau Donés** revisits his success as a Symphony and **Santiago Auserón**, who exchanges **Taller de Músics** for the Murcia Symphony Orchestra to offer us 'Vagamundo', a recreation of old pieces together with other, more recent ones. **October 2018**

Space is running out but music keeps on going, take note of the following names: 'Bunbury Canciones' (November 2018), **Muse Simulation Theory** (November 2018), **MO Forever Neverland** (October 2018), **Rosalía 'El Mal Querer'** (November 2018)

The Cranberries bringen eine Super-Sonderedition zur „silbernen Hochzeit“ des Albums „Everybody else is doing it, so why can't we?“ nach dem plötzlichen Tod der Leadsängerin der Band, **Dolores O'Riordan**, heraus. Die 4 CDs, die seltene und gelöschte Aufnahmen sowie Radioauftritte beinhalten, bieten eine wunderbare Möglichkeit, die irische Band wiederzuentdecken. **Oktober 2018**
Und wenn wir schon bei Hochzeiten sind, kommt hier gleich eine „goldene“ daher, nämlich das 50jährige Jubiläum des **White Album von The Beatles**, eine enzyklopädische Neuauflage, die in unterschiedlichen Formaten erscheint, darunter vor allem eine umfangreiche **Super Deluxe Edition** mit 6 CDs sowie einer **Blu-Ray**. **November 2018**

Die letzten Takte des Jahres werden von neuen-alten Arbeiten von **Jarabe de Palo** angegeben, mit einem **Pau Donés**, der seine erfolgreichsten Songs neu auflegt, und **Santiago Auserón**, der vom **Taller de Músics** zum Symphonieorchester Murcia wechselt, um uns „Vagamundo“ zu präsentieren, eine Neuauflage alter Stücke gepaart mit neuen Songs. **Oktober 2018**

Der Platz hier ist beschränkt, die musikalischen Neuerscheinungen diesen Herbst aber nicht! Weitere CDs: „Bunbury Canciones“ (November 2018), **Muse Simulation Theory** (November 2018), **MO Forever Neverland** (Oktober 2018), **Rosalía "El Mal Querer"** (November 2018).



SantiagoAuserón

Rafa Ferrà "Mi Felicidad"



Diez canciones de autor pero positivas, mediterráneas, a las que Rafa ha dado forma con la ayuda del renombrado productor Daniel Ambrojo.

Ten positive, Mediterranean, signature songs that Rafa has created with the help of renown producer Daniel Ambrojo.

Zehn selbstgeschriebene Lieder, die ein positives, mediterranes Lebensgefühl vermitteln. Rafa hat die Lieder mit Unterstützung des renommierten Produzenten Daniel Ambrojo umgesetzt.

Roger Waters "The soldier's tale"



Un álbum de Roger Waters, que se anuncia como "un encuentro con el Diablo". Waters ha reescrito la obra del mismo título de Igor Stravinsky.

An album by Roger Waters, advertised as 'an encounter with the Devil'. Waters has rewritten Igor Stravinsky's work with the same title.

Ein Album von Roger Waters, das als „The Soldier's Tale" angekündigt wird. Waters setzt sich darin mit dem Thema Krieg auseinander und interpretiert das Werk von Igor Strawinsky, „Die Geschichte vom Soldaten".

The Black Eyed Peas "Masters of the sun"



Will i AM y los suyos se atreven con todo, el cómic, el cine y por supuesto la música, después de casi diez años desde su último álbum curiosamente titulado "The Beginning".

Will i AM and his team will try anything: comics, cinema and of course music. This comes almost ten years after their latest album, curiously named 'The Beginning'.

Will i AM und seine Crew nehmen es mit allem auf: Comic, Film und natürlich auch mit der Musik, nach fast zehn Jahren seit Erscheinen des letzten Albums mit dem Titel „The Beginning".

Macaco "Back to the jungle"



El 2019 nos traerá una nueva ración del fresco mestizaje y con contenido comprometido con el estilo y la voz tan características de Dani "Macaco".

2019 will bring a new helping of fresh miscegenation and committed content featuring the characteristic style and voice of Dani 'Macaco'.

2019 wird uns eine neue Ration des frischen Mix dieser multikulturellen Band bringen, deren Inhalte und Stil auf die charakteristische Stimme von Dani „Macaco" abgestimmt sind.



Round shaped triangles "Life of gu"

Los hermanos Andreu y Pedro Moyà aúnan las habilidades de dj del primero y de virtuoso multi instrumentista del segundo para crear un cóctel musical a base de House, Jazz y Funk.

Brothers Andreu and Pedro Moyà combine their skills – the former a DJ and the latter a multi-instrumentalist – to create a musical cocktail based on House, Jazz and Funk

Die Brüder Andreu und Pedro Moyà verbinden die DJ-Fähigkeiten des ersten mit den virtuellen Multiinstrumentalküsten des zweiten, um einen musikalischen Cocktail auf der Grundlage von House, Jazz und Funk zu mixen

The Prodigy "No tourists"



Los de Liam Howlett fueron cabeza de cartel del pasado Mallorca Live Festival y tuvieron poco tiempo para el turismo, en estos diez nuevos temas, Howlett, autor completo de todos, afirma haber bajado un poco el tempo.

Liam Howlett and his entourage headlined the posters for last Mallorca Live Festival and had little time for tourism. With these ten new songs Howlett, the creator of all of them, claims to have taken the tempo down

Die Band von Liam Howlett waren die Headliner des letzten Mallorca Live Festival – wie der Name des Albums schon sagt, waren sie nicht als Touristen unterwegs. In diesen zehn neuen Songs, die komplett aus der Feder von Howlett stammen, wollte dieser nach eigenen Aussagen langsamere Töne anschlagen

Michael Bublé "Love"



Despedida de la música del crooner Canadiense, que desea tomarse la vida con más calma tras superar la enfermedad de uno de sus hijos, una vez más el amor y el romanticismo son los ejes del álbum que tiene como primer sencillo el clásico de NAT KING COLE "When I fall in love".

A farewell to the Canadian crooner's music, who wishes to lead a more peaceful life after dealing with the illness of one of his children. Once again love and romance play the main roles on this album, where the first single is the classic 'When I Fall In Love'

Abschiedsalbum des kanadischen Sängers, der sein Leben etwas ruhiger gestalten möchte, nachdem eines seiner Kinder eine schwere Krankheit überstanden hat. Einmal mehr sind Liebe und Romantik die Hauptkomponenten des Albums, an dessen Anfang der Klassiker

AGENDA

Todas las citas de esta agenda están expuestas a cambios de programación por parte de los organizadores.

5

Música. Concierto de Jazz&Strings. Mezcla de Jazz y música clásica ofrecida por Alberto Moreno y The Little Great Ensemble.
Dónde: Sa Societat Calvià. 20:30h

Compras. Mercado de Navidad Pueblo Español. Más de 100 puestos de venta de productos variados y un animado ambiente lleno de actividades para toda la familia.
Dónde: Pueblo Español
Hasta el 9 de diciembre

Belén de Consell de Mallorca.
Dónde: Palau Reial, núm. 1
Hasta el 5 de enero. Lunes - Viernes de 9:00h a 19:00h. Sábados de 9:00h a 14:00h

6

Música. Concierto de Jaume Anglada
Dónde: La Movida Café Concierto. A las 22:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Música. Cicle Alternatilla Jazz. Antonio Serrano. Concierto en directo de Antonio Serrano, músico armonista y uno de los nombres más grandes del Jazz actual nacional.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza. A las 20:30h
Más información: www.palmacultura.cat

Deportes. 68 Trofeu Ciutat de Palma de Vela. La regata en la que participarán cuatro de los diez mejores regatistas absolutos de Optimist del mundo.
Dónde: Real Club Náutico de Palma
Hasta el 9 de diciembre a partir de las 10:30h
Más información: www.trofeuciutatdepalma.com

Belén de la Misericordia.
Dónde: Centre Cultural La Misericòrdia. Plaza del Hospital, núm. 4
Hasta el 6 de enero. De 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h

7

Música. Concierto The Billy Youn Band. "Tributo ACDC"
Dónde: La Movida Café Concierto. A las 22:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Música. Donallop. El dúo mallorquín compuesto por Joana Pol y Pere Bestard ofrecen un concierto en el que los límites del pop y el folk se confunden y se amplifican con un nuevo formato de trío, en el que van acompañados del batería Josep Servera.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra. A las 20:30h

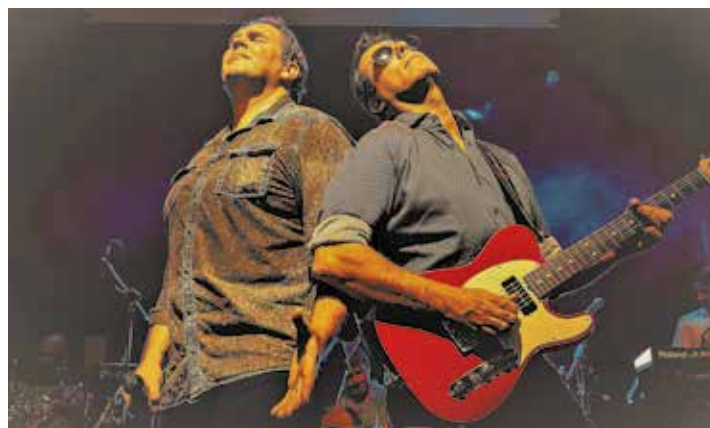
Infantil. Trenecito de Navidad. Recorrido por el centro de Palma. Venta de tickets en los comercios adheridos. Promueven esta actividad PIMECO y AFEDECO.
Dónde: salida desde la plaza de Cort. De 17:00h a 21:00h. Frecuencia cada 25 minutos.

Teatro. 52 minutos. Teatro de improvisación. Se trata de 52 minutos improvisados sin cortes de escena.
Dónde: Sala Trampa. A las 20:20h



Cine. El regreso de Ben. Ben Burns regresa a su casa el día de nochebuena. Su

Diciembre



madre, Holly Burns percibe que su hijo está sufriendo y hará todo lo posible para evitar que su familia se derrumbe.
Director: Peter Hedges
Reparto: Lucas Hedges, Julia Roberts
Género: Drama
País: Estados Unidos
Dónde: en cines Aficine
Más información: www.aficine.com

Cine. Kursk. Narra la historia del desastre del submarino nuclear ruso 2000 k-141 Kursk ocurrida en agosto del año 2000 y la negligencia gubernamental que siguió a este suceso.
Director: Thomas Vinterberg
Reparto: Matthias Schoenaerts, Léa Seydoux, Colin Firth
Género: Drama histórico.
País: Francia
Dónde: en cines Aficine
Más información: www.aficine.com

8

Música. Los Diablos "La fiesta de los 70". Grupo español de música pop que tuvo sus mayores éxitos y popularidad en los 70's con canciones como "Un rayo de sol" y "Oh, July", entre otras.
Dónde: Trui Teatre. A las 20:00h
Más información: <http://truiteatre.es/>

Música. El último Tributo. "Tributo al Último de la Fila"
Dónde: La Movida Café Concierto. A las

22:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Música. Los Sabandeños. El popular grupo canario conocido a nivel nacional e internacional ofrece un concierto para celebrar su 50 aniversario, con un repertorio musical de lo más animado.
Dónde: Palau de Congressos - Auditorio de les Illes Balears. A las 21:00h

Música. Encuentro orquestal de las Baleares. Esta iniciativa nace de la necesidad de los jóvenes estudiantes de música de potenciar su formación en el ámbito de las orquestas profesionales.
Dónde: Auditorium Sa Mònica. A las 19:00h

Teatro. Vidas Ejemplares. Teatro de Improvisación sobre las vidas de santas y santos.
Dónde: Sala Trampa. A las 20:20h

Música. Show - Concierto Audiovisual. ACCESS. Actividad gratuita
Dónde: pl. de Cort. De 17:30h a 23:00h

9

Humor. Monólogo Jaume Gili
Dónde: La Movida Café Concierto. A las 19:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Infantil. Taller Cuentos de bolsillo para familias, con la ilustradora Nívola Uyà. Para niños de 3 a 8 años.
Dónde: Auditorium Sa Mànga. De 18:00h a 19:30h

Deportes. I Cursa Total Rostoll en Son Macià. Carrera a pie. Parte de los beneficios irán destinados a personas afectadas del Levant de Mallorca. Habrá diversas carreras destinadas a niños de todas las edades.
Dónde: Escola de Son Macià. A las 10:00h

10

Belén El Corte Inglés.
Dónde: Corte Inglés. Av. Alexandre Rosselló, núm 12 - 16. planta 4
Cuándo: hasta el 7 de enero de 9:30h a 21:30h

Belén Centro Comercial C&A
Dónde: c. de Sant Jaume, num. 2



Cuándo: hasta el 22 de enero de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 21:00h

Infantil. Circo alegría. Música y espectáculos circenses divertirán a los más pequeños de la casa y también a los adultos al tiempo que cuentan las vivencias de un personaje muy vinculado con la Navidad.
Dónde: Son Fusteret
Cuándo: hasta el 6 de enero
Más información: www.circoalegria.es

11

Exposición. Miró, espíritu salvaje. Esta muestra de Joan Miró, que llegó a Mallorca después de viajar a Seúl, Bolonia y Turín. Está en el recinto desde el mes de febrero y ofrece un conjunto de claves que nos acercan al espíritu y pensamiento del artista.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró

De martes a sábado de 10:00h a 18:00h.
Domingos y festivos de 10:00h a 15:00h.

Jai de Nadal 2018. Muestra de repostería y artesanía conventuales
Dónde: C/ Sant Miquel, 69. Centro de Historia y Cultura Militar de Baleares
Hasta el 21 de diciembre. De lunes a viernes de 11:00h a 13:30h y de 17:30h y 20:00 h. Sábados de 10:30h a 14:00h.

Celebración del solstici d'hivern en las diferentes culturas. Actividad gratuita.
Dónde: centre Flassaders. A las 18:30h.

12

Música. Concierto de Navidad de las corales de Manacor.
Dónde: Auditori de Manacor. A las 19:30h

Infantil. Palma, un centro de diversión. Actividades y atracciones infantiles promocionadas por PIMECO y AFEDECO.
Dónde: plaza del Olivar, parc de les



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

Estacions, pl. Santa Pagesa, pl. de París, via Roma, pl. Major, pl. Miquel Dolç, pl. de Madrid, parking del c. Eusebi Estada, c. Metge Josep Darder.

Infantil. Cuentacuentos. L'hivern. Dirigido a niños de entre 3 y 9 años. Inscripción previa al 971 214 027.
Dónde: ludoteca del centre Flassaders De 17:30h a 18:30h.

Proyección. Documental - Palma, cruïlla de mons.
Dónde: Teatre Catalina Valls. A las 19:30 horas.



13

Exposición. La competición en la antigua Grecia. Propone una lectura del espíritu competitivo a través de una selección de tesoros de la colección del British Museum
Dónde: Caixaforum Palma
Hasta el 31 de marzo
Más información: <https://caixaforum.es/palma>

Exposición. Criada. Muestra que rinde homenaje al Grupo Criada 74 a través de fotografías, textos, pinturas, recortes de periódicos y revistas, entre otros.
Dónde: Centre Cultural La Misericordia
Cuándo: hasta el 29 de diciembre. De martes a jueves de 10:00h a 14:00h y de 17:30h a 20:30h. Sábados de 11:00h a 14:00h.

Música. Concierto de Navidad de la Escuela de Música de Calviá. Alumnos y profesores de la escuela ofrecen un concierto para desear unas Felices Fiestas.

Dónde: Casal de Peguera. A las 18:00h

Música. Concierto de Navidad. La Orquesta Simfónica de les Illes Balears hará un recorrido por los mejores Villancicos de todos los tiempos y lugares del mundo. Lo harán más de 150 voces de coros infantiles.

Dónde: Auditorium de Palma. A las 20:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Taller de cocina navideña responsable. Actividad gratuita.
Dónde: centre Flassaders. A las 18:00h

Infantil. Cuentacuentos. L'escarabat trapeïlla. Actividad dirigida a toda la familia.
Dónde: centre Flassaders. De 18:00h a 19:00h

14

Música. Concierto Urtain
Dónde: La Movida Café Concierto. A las 22:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Música. Ana Martí. Concierto de la cantante y compositora de Alicante, residente en Mallorca. La artista presenta Jauja, su segundo trabajo discográfico.
Dónde: Espai Xocolat. A las 20:30h

Infantil. 3cacontes. Taller musical en el que participará Arantxa Riera con Canciones para Matilda: cantamos un cuento.
Dónde: Biblioteca Binissalem
A las 17:00h (niños de 0 a 18 meses) y a las 18:00h (de 18 a 36 meses)

Música. Concierto de Navidad. Escuela de Música y Danza de Sant Llorenç
Dónde: Auditorium Sa Mònica. A las 19:30h

Teatro. A Christmas Carol. Un Cuento de Navidad. Obra representada en inglés. Narra la historia de Ebenezer Scrooge, un personaje malhumorado al que visitan tres espíritus.
Dónde: Auditorium Palma
Día 15 a las 19:00h. Día 16 a las 19:00h.
Más información: www.auditoriumpalma.com

Teatro. Impro en SalaTrampa. Un espectáculo diferente en el que la improvisación

es el elemento clave.

Dónde: Sala Trampa. A las 20:20h

Música. Concierto Banda Municipal de Música de Palma. Para todos los públicos.
Dónde: auditori del Conservatori de Palma. A las 19:30h

Cine. Mi amor perdido. Mario y Olivia se enamoran locamente. De repente el amor se acaba y con él desaparece Miamor, el gato callejero que ambos adoptaron. Olivia cree que el animal ha muerto, pero Mario lo mantiene con vida a escondidas. Cuando ella se entera se siente engañada y decide declararle la

infancia y la madurez de esta leyenda de la danza. Esta última etapa será protagonizada por el propio bailarín.

Director: Iciar Bollain
Reparto: Carlos Acosta, Santiago Afonso, Keyvin Martínez, Edison Manuel Olvera
Género: Drama. Biografía
País: España
Dónde: cines Aficine
Más información: www.aficine.com

Teatro. Es Puto Cabaret. Un espectáculo de marionetas para adultos.
Dónde: Teatre Sans
Cuándo: 14 y 15 de diciembre a las 20:30h. 16 de diciembre a las 19:00h



15

guerra a su ex novio.
Director: Emilio Martínez Lázaro
Reparto: Dani Rovira, Michelle Jenner
Género: Comedia. Romance
País: España
Dónde: en cines Aficine, Artesiete Fan
Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

Cine. Mortal Engines. En un mundo en el que existen grandes ciudades en movimiento que vagan por la tierra sobre enormes ruedas y absorbiendo a los pueblos más pequeños para obtener recursos, Tom Nasworthy y Hester Shaw luchan para cambiar el futuro de la humanidad.

Director: Christian Rivers
Reparto: Hugo Weaving, Hera Hilmar, Robert Sheehan
Género: Ciencia Ficción. Aventuras
País: Nueva Zelanda
Dónde: cines Aficine, Artesiete Fan
Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

Cine. Yuli. Película biográfica que cuenta la vida de Carlos Acosta. Refleja la dura

Infantil. Cajón de Sonidos. Taller destinado a niños de 6 años en el que podrán experimentar, con herramientas y materiales, los sonidos que los rodean.
Dónde: Caixaforum Palma. A las 11:30h
Más información: <https://caixaforum.es/palma>

Presentación. Premis Ciutat de Manacor 2018.
Dónde: Institución Pública Antoni M. Alcover. A las 12:00h

Teatro. Dones a Escena. Se trata de tres obras cortas que combinan el sentido del humor con la crítica abierta a situaciones que provocan desigualdad de género.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
15 de diciembre a las 20:30h. 16 de diciembre a las 19:00h.
Más información: www.palmacultura.cat

Monólogo. Garridihistòries: vida de

periodista. Carlos Garrido presenta un monólogo, con un poco de música y un toque de humor, en el que expone la "Vida de periodista".

Dónde: Teatre del Mar – Carpa Carpe diem. A las 21:00h

Teatro. Años Luz. Esta obra revela los secretos de los teatros de sombras y enseña que pasa delante y detrás del telón cuando se forman las imágenes.

Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza 15 de diciembre a las 18:00h. 16 de diciembre a las 12:00h

Más información: www.palmacultura.cat

Deportes. Nordic Walking Saludable. Actividad que aporta numerosos beneficios para la salud.

Dónde: Centro de Salud s'Escorxador. A las 10:00h

Contacto: www.imepalma.es

Deportes. Barridades. Jornada lúdico-deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.

Dónde: Nou Llevant. Parque de Kristian Krekovic. De 10:30h a 13:30h

Más información: www.imepalma.es

Infantil. Proyección del film La increíble historia de la pera gegant. Esta actividad cuenta además con una presentación de cuentacuentos y la visita de Papá Noel.

Dónde: CineCiutat. A las 16:45h

Teatro. Smiley, una historia de amor. Representación a cargo de la compañía El



Somni producció.

Dónde: Teatre Municipal de Binissalem. A las 20:30h

16

Compras. Mercadillo de Navidad. Gran oportunidad para comprar productos artesanos en un ambiente de lo más navideño.

Dónde: Plaza España Andratx. De 10:00h a 18:00h

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. De 10:30h a 13:30h

Más información: www.imepalma.es

Música. Concierto de Navidad ofrecido por la Banda de Música de Manacor

Dónde: Auditori de Manacor. A las 18:30h

Danza. Muestra de Navidad. Actividad gratuita.

Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza. A las 18:00h

17

Inauguración. Reapertura del Taller Sert. El taller Sert se inaugura con un nuevo espacio renovado, nuevos contenidos y un discurso que transmite el espíritu del artista. De esta forma se cierra el año conmemoración del 25 aniversario de la apertura del Edificio Moneo. Aforo limitado.

Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró. A las 12:00h

Belén Fundación Bartolomé March

Dónde: c/ Palau Reial, núm. 18

De lunes a viernes de 10:00h a 17:00h.

Sábados de 10:00h a 14:00h. Domingos y festivos cerrado.

18

Música. The Prussians. La banda mallorquina ofrece un concierto en el que presentarán su nuevo trabajo: Karma. Un álbum en el que tratan las relaciones interpersonales y del ser humano con el mundo.

Dónde: Teatre Principal. A las 20:00h

Más información: <https://www.teatreprincipal.com>

Exposición. Inauguración de la muestra temporal "Sa Galera"

Dónde: Can Balaguer. A las 19:30h

Nadal a Santanyí



1/12 Encesa arbre de Nadal a Cala d'Or i visita del Pare Noel

8/12 Mercadet de Nadal a Cala Figuera, 16.00h

9/12 Mercadet de Nadal a Es Llobards, 16.00h

14/12 Mercadet de Nadal a s'Alqueria Blanca, 16.00h

15/12 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

16/12 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

19

Compras. Feria de Navidad y Reyes. Artículos de navidad de todo tipo. Dónde: Palma. En concreto: Plaza de España, pl. de la Porta Pintada, pl. Mayor, la Rambla y vía Roma. Cuándo: hasta el 6 de enero de 10:00h a 21:00h

Infantil. Navidad mágica Circo Social. Espacio navideño dirigido a niños. Actividad gratuita. Dónde: Plaza Mayor y Plaza España Cuándo: hasta el 5 de enero, de 10:00h a 14:00h y de 17:00h a 21:00h.



Infantil. Manualidades de Navidad. Móvil de invierno. Dirigido a niños de 3 a 9 años. Inscripción previa al 971 214 027 Dónde: ludoteca del centre Flassaders Cuándo: 19 de diciembre de las 17:30h a las 18:30h

20

Compras. VIII edición Christmas Market Puerto Portals. Un ambiente de lo más navideño junto al mar. Este mercadillo cuenta con 40 casitas y una gran oferta de gastronomía, ropa y bisutería, entre otros. Para los más pequeños pista de patinaje, actuaciones musicales, talleres infantiles, escuelas de circo, cuenta cuentos y muchísimo más. Dónde: Puerto Portals Hasta el 6 de enero. Domingo - jueves de 12:00h a 21:00h. Viernes - sábado de 12:00h a 22:00h.



Infantil. Taller de Arqueología a cargo de Aldarq. Dirigido a niños de primaria. Plazas limitadas. Inscripción previa en la Biblioteca de Porto Cristo. Dónde: Biblioteca de Porto Cristo. A las 17:30h

21

Desfile de linternas y ball de bot. La función corre a cargo de l'Escola de ball Aires d'Andratx Dónde: Carrer Constitució y Plaza España Andratx. A las 18:00h

Exposición. Ellos y nosotros. Analiza la evolución de la relación de los humanos y los animales no humanos a través de una serie de proyectos artísticos contemporáneos y obras históricas de referencia. Dónde: Es Baluard - Planta 0 Cuándo: hasta el 3 de febrero

Infantil. Retratarte. Taller dirigido a niños mayores de 5 años en el que aprenderán a representarse a sí mismos de forma

original y con recursos plásticos. Dónde: Caixaforum Palma Cuándo: 21 y 28 de diciembre de 17:00h a 20:00h. 22, 29 de diciembre y 4 de enero de 11:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h. 5 de enero de de 11:00h a 14:00h. Más información: <https://caixaforum.es/palma>

Teatro. Cervantes la biografía farsa. Basándose en la obra de Don Quijote, El retablo de las maravillas y El coloquio de los perros, se representa la posible vida de Cervantes. Dirección: Ignacio Almenar Dónde: Teatre del Mar. A las 21:00h

Infantil. Parque temático de hielo. con gran pista de patinaje, de 300 m2, y tobogán de 3 metros de altura y 30 de recorrido. Éste último tendrá tres carriles en los que se podrá bajar subido a un divertido trineo. Dónde: Port Adriano Hasta el 6 de enero. De 12:00h a 20:00h. (25 y 31 de diciembre hasta las 18:00h).

Cine. Spider-man: un nuevo universo. Un adolescente residente en Brooklyn, Miles Morales, adquiere superpoderes tras ser picado por una araña. Pero no es el único hombre araña del mundo y tendrá que formar equipo con otros Spiderman de otras dimensiones. Director: Bob Persichetti, Peter Ramsey Género: Animación. Aventuras País: Estados Unidos Dónde: cines Aficine, Artesiete Fan Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

Cine. Sobre Ruedas. Jocelyn es un hombre de éxito y un mentiroso compulsivo. Al conocer a una joven cuidadora se hace pasar por una persona discapacitada. Pero su plan sufre un giro inesperado cuando conoce a Florence, la hermana de ésta y que va en silla de ruedas. Director: Franck Dubosc Reparto: Franck Dubosc, Alexandra Lamy

Género: Comedia romántica País: Francia Dónde: en cines Aficine Más información: www.aficine.com

Cine. Loro. Este film narra la historia del ex Primer Ministro Italiano y empresario Silvio Berlusconi, tanto de su vida privada como de sus negocios políticos. Director: Paolo Sorrentino Reparto: Toni Servillo, Riccardo Scamarcio, Chiara Lezzi, Elena Sofia Ricci Género: Drama biográfico País: Italia Dónde: cines Aficine Más información: www.aficine.com

Cine. Alita: Battle Angel. Alita se despierta sin recordar quién es en un mundo futuro que no conoce. Mientras intenta tomar riendas de su nueva vida, Ido tratará de protegerla de su propio pasado. Director: Robert Rodriguez Reparto: Rosa Salazar, Christoph Waltz, Jennifer Connelly, Jackie Earle Haley, Ed Skrein, Mahershala Ali Género: Ciencia Ficción. Acción País: Estados Unidos Dónde: cines Cinesa Más información: www.cinesa.es

Infantil. Llegada de Papá Noel. Dónde: centre de vianants Manacor 21 de diciembre a las 17:30h

22

Música. Concierto The Lesserbeats. "Tributo a The Beatles" Dónde: La Movida Café Concierto. A las 22:00h Más información: www.lamovidacafeconcierto.com

Belén viviente del Puerto de Andratx Dónde: Iglesia del Puerto de Andratx. A las 17:00h

Solstici d'hivern. Efecto óptico del rosetón de la Catedral que se puede ver desde las murallas y el taller.
Dónde: Es Baluard. A partir de las 7:30h

Infantil. Taller de música en familia. Dirigido a niños de 0 a 3 años. Juegos, canciones y recital para disfrutar en familia a cargo de Julia Acosta y Esther Díaz.
Dónde: Claustre de Sant. Vicenç Ferrer (Manacor). A las 10:00h

Infantil. Metries paper solstici. Taller para familias para niños de 6 a 12 años. Colabora la Societat Balear de Matemàtiques SBM - XEIX
Dónde: Es Baluard. A partir de las 8:30h

Deportes. Barridides. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Son Oliva. Pistas Deportivas José M. Usandizaga
De 10:30h a 13:30h
Más información: www.imepalma.es

Musical. Peter Pan - El musical de Broadway. Un espectáculo lleno de música, fantasía y magia para toda la familia.
Dónde: Auditorium Palma
22 y 23 de diciembre a las 18:00h

Música. LA en Mallorca última gira. La banda mallorquina ofrece un concierto único en motivo del cierre de su gira.
Dónde: Sala Es Gremi. A las 21:00h
Más información: www.esgremi.com

Infantil. Taller de Cuentacuentos. "Las jirafas no pueden bailar". Cuentacuento musical dirigido a niños de 0 a 3 años.
Dónde: Claustre de Sant. Vicenç Ferrer (Manacor). A las 11:15h

Paseos de Navidad - Tastant el Nadal. Actividad gratuita. Inscripción: www.ticketea.com

ticketea.com
Dónde: Casal Balaguer. De 10:30h a 12:30h

Música. Concierto Tomeu Moll y Maria Planas
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza. A las 18:30h



23

Exposición. V Beca de Producción a la Creación Videográfica DKV.
Dónde: Es Baluard hasta el 6 de enero

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: Palau Municipal d'Esports Son Moix. De 10:30h a 13:30h
Más información: www.imepalma.es

Deportes. IX Duatló de Nadal. A cargo de la Federación Balear de Triatlón.
Dónde: Poliesportiu Miquel Àngel Nadal (Manacor). A las 10:30h
Más información: 607 408 696

24

Misa del Gallo. Tradicional ceremonia religiosa presidida por el obispo de Mallorca, Sebastià Taltavull. En ella se interpretarán el tradicional sermón de la Calenda y el canto de la Sibila.
Dónde: Catedral de Mallorca. A las 23:00h

25

Humor. El Casta, especial Navidad 2018. Agustín El Casta inundará de risas el Auditorium de Palma.
Dónde: Auditorium de Palma
25, 27, 28, 29 y 30 de diciembre a las 21:00h. 26 de diciembre y 1 de enero a las 19:00h.

Música. Concierto de Navidad a Capela
Dónde: Auditori de Manacor. A las 20:00h

26

Música. The Red Suns. Concierto en directo de la exitosa banda local The Red Suns, que versiona temas de artistas como Stevie Wonder o Deep Purple.
Dónde: Shamrock Palma. A las 00:00h

Deportes. IX Copa de Navidad de Natación Port de Palma. Apta para todas las edades.
Dónde: Moll de les Golondrines. De 10:30h a 12:00h
Más información: info@unisportconsulting.com

Musical familiar. Aladín y su lámpara



mágica. Interpretaciones a cargo de actores de Manacor.
Dónde: Teatre de Manacor
Cuándo: 26, 27, 28, 29 de diciembre a las 19:30h. 30 de diciembre a las 12:00h

Deportes. III Rafa Nadal Sports Centre Urban Race by Mallorca Sotheby's. Actividades deportivas dirigidas a niños y adultos. Los beneficios obtenidos se destinarán a las personas afectadas por las inundaciones del Llevant de Mallorca.
Dónde: Rafa Nadal Sports Centre
A las 9:45h Urban Race Kids y juegos infantiles. 10:30h Urban Race adultos.

27

Danza. Carfuné. Montaje de circo haciendo un guiño a las variadas técnicas escénicas, desde números acrobáticos hasta la danza contemporánea, sin dejar de lado el teatro gestual.
Dirección: Pau Portabella

BALAROJA

GOURMET RESTAURANT

by *Andreu Genestra*

El placer
de nuestra
gastronomía

P

Bala Roja 1
07001 · Palma
balaroja@esprincep.com
(+34) 971 722 000

Noche:
Menú degustación

Mediodía:
Nuevo menú ejecutivo

Horario:
MA - SA: 13h a 15,30h / 19,30h a 22,30h

Dónde: Teatre Principal
Cuándo: 27 y 28 de diciembre a las 18:00h
Más información: <https://www.teatreprincipal.com>

Cine. Okja. Proyección de la película Okja. Mija es una niña que vive en una montaña de Gangwon (Corea del Sur). Se embarca en un arriesgado viaje a Nueva York para rescatar a su mejor amiga, un gigantesco cerdo.
Dónde: Es Baluard. A las 18:00h

Infantil. Mickey en busca de la magia perdida. Musical infantil en el que el público ayudará a Mickey Mouse y a sus amigos a conseguir salvar el Reino de la Fantasía.
Dónde: Auditorium Palma
Del 21 al 30 de diciembre y 2,3,4 y 6 de enero a las 18:00h.

Infantil. Neula Parc. Un espacio de disfrute para toda la familia.
Dónde: en el Pabellón de Galatzó (Calvià)
27 de diciembre de 16:00h a 20:00h.
28,29 y 30 de diciembre de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h.

28

Teatro. Circ Bover. 4 Clásics. Esta función típica, a la par que atípica, protagonizada por dos hermanos y dos hermanas que han nacido y crecido en un circo familiar con unos 227 años de historia. Un clásico para todas las generaciones y apto a partir de 3 años.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
28 y 29 de diciembre a las 18:00h. 30 de diciembre a las 12:00h
Más información: www.palmacultura.cat

Cine. Proyección revival de Pretty Woman
Dónde: CineCiutat. A las 21:00h

Música. Concierto de Navidad a cargo de la Escolania de Vermells de la Catedral de Mallorca
Dónde: Catedral de Mallorca. A las 20:00h

Cine. Eliminado: Dark Web Mathias, un joven de 20 años encuentra archivos escondidos en la memoria caché de su nuevo ordenador. Lo que no sabe el protagonista es que el anterior dueño de la computadora lo ha estado observando,

quiere recuperar su ordenador y evitar que el veinteañero cuente sus secretos.
Director: Stephen Susco
Reparto: Colin, Andrew Lees, Stephanie Nogueras, Connor Del Río, Savira Windyani
Género: Terror
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete Fan
Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

Cine. Tiempo después. En el año 9177 el planeta entero ha sido azotado por catástrofes y el mundo queda dividido en dos partes: un edificio en el que reside la élite social; y el bosque, donde viven los marginados. Todo se mantiene igual hasta que uno de los habitantes del exterior decide entrar en el recinto.
Director: José Luis Cuerda
Reparto: Blanca Suárez, Roberto Álamo, Arturo Valls, Miguel Rellán, Carlos Areces, Antonio de la Torre, Joaquín Reyes, Raúl Cimas, Berto Romero, Andreu Buenafuente, Eva Hache
Género: Comedia. Ciencia Ficción
País: España
Dónde: cines Aficine
Más información: www.aficine.com

Cine. Juliet, desnuda. Annie y Duncan viven juntos desde hace 15 años. El ídolo de él es Tucker Crowe, un músico americano que desapareció tras publicar su último álbum "Juliet". Tras 25 años aparece la demo acústica de este exitoso disco. A partir de aquí, los tres personajes cruzarán sus caminos a través de internet y sus vidas darán un giro inesperado.
Director: Jesse Peretz
Reparto: Rose Byrne, Ethan Hawke, Chris O'Dowd
Género: Comedia. Drama
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine
Más información: www.aficine.com

Cine. Bumblebee. Sexta entrega de la saga "Transformers". Bumblebee, hermano pequeño de los Autobots, trata de escapar de una batalla y se esconde en un depósito de chatarra. Charlie (Hailee Steinfeld) se topa con él y lo revive.
Director: Travis Knight
Reparto: John Cena, Hailee Steinfeld, Pamela Adlon, Stephen Schneider
Género: Acción. Aventuras
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete Fan
Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

29

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: El Arenal. Pl. Dels Nins. De 10:30h a 13:30h
Más información: www.imepalma.es



31

Fiesta popular. Fiesta del Estandarte. Colocación del Estandarte Real de la Conquesta de Mallorca y de la Cimera del Rei Martí, con la ceremonia tradicional.
Dónde: plaza de Cort. A las 10:15h

Infantil. Proyección del film Ernest y Celestine: cuento de invierno
Dónde: CineCiutat. A las 16:45h

Infantil. Taller infantil Cuinadal. Taller de cocina infantil. Actividad a cargo de 3 Potes.
Dónde: Oficina Municipal de Porto Cristo. A las 11:00h

30

Deportes. Carrera San Silvestre. Tradicional carrera deportiva.
Dónde: Castell de Bellver. A las 11:00h
Más información: www.sportmaniacs.com

Infantil. Proyección del film Ernest i Celestine: cuento de invierno
Dónde: CineCiutat. A las 11:30h

Fiesta popular. Fiesta del Estandarte. Concierto de la Banda Municipal de Música de Palma
Dónde: plaza de España. A las 19:30h

Misa solemne por la Fiesta del Estandarte. Esta ceremonia estará presidida por el obispo de Mallorca, Sebastià Taltavull.
Dónde: Catedral de Mallorca. A las 10:30h

Fiesta popular. Fiesta del Estandarte. Representación de La colcada, de Pere d'Alcàntara Penya, a cargo de Miquela Lladó y los niños de la Escola de Música i Danses de Mallorca.
Dónde: plaza de Cort. A las 12:00h

Fiesta popular. Fiesta del Estandarte. Entrega de distinciones
Dónde: salón de sesiones de Cort. A las 12:15h

Fiesta popular. Nochevieja. Una noche de gala con un exquisito menú para entrar con buen pie al Año Nuevo.
Dónde: Palau de Congressos. A partir de las 20:00h

Infantil. Nochevieja infantil. Campanadas para niños con uvas y actuación de Maria Bimboles.
Dónde: plaza del Ayuntamiento de Inca. A las 12:00h

Fiesta popular. Nochevieja. Actuación musical de la Movida Band, campanadas

de fin de año y fiesta con este grupo musical.

Dónde: Plaza de Cort. A partir de las 23:15h

Fiesta Popular. Nochevieja. Actuación musical de Cold Sweat, espectáculo audiovisual de las campanadas de fin de año y gran fiesta con Dj's D-Nou.

Dónde: plaza del Rei Joan Carles I (Palma). A partir de las 23:00h

Enero 1

Música. Tercer Concierto Cicle Grans Veus – Orquestra Simfònica de les Illes Balears. Como parte del Ciclo de las Grandes Voces, la Orquestra Simfònica de les Illes Balears celebra su concierto de Año Nuevo.

Dónde: Palau de Congressos – Auditorio Illes Balears

2

Infantil. Parc de Nadal

Dónde: Palau Municipal d'Esports d'Andratx

Cuándo: 2 de enero de las 16:00h a las 20:00h. 3 de enero de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 22:00h. 4 de enero de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 10:00h

Infantil. Sensacions al galop. Taller de Navidad intergeneracional dirigido a niños de 6 a 12 años acompañados de sus abuelos. Colabora S'hort Vell, unidad de intervención con caballos.

Dónde: Es Baluard. A las 10:00h

Música. Gran Concierto de Fin de Año de la Orquestra Simfònica de les Illes Balears

Dónde: Auditori de Manacor. A las 20:00h

Infantil. Buzón real. Los niños pueden dejar su carta de deseos para los Reyes Magos.

Dónde: plaza de Cort

Cuándo: hasta el 4 de enero. De lunes a viernes de 9:00h a 21:00h. Domingos y festivos de 10:00h a 21:00h.

3

Danza. Ballet de Moscú. El Lago de los cisnes y El Cascanueces. Este espectáculo regresa al Auditorium de Palma con el lago de los Cisnes el 3 de enero y El Cascanueces el 4 de enero.

Dónde: Auditorium Palma 3 y 4 de enero a las 21:00h.

Infantil. Taller le legos con historia. A partir de la observación de los detalles arquitectónicos del edificio medieval de la Torre dels Enagistes, cada participante construirá, con sus propios legos, una maqueta de este casal emblemático.

Destinado a niños de 6 a 12 años.

Dónde: Museo de Historia de Manacor. De 10:00h a 12:00h

Infantil. Taller "sensaciones al galope".

Dirigido a los abuelos con niños de 6 a 12 años.

Dónde: Es Baluard y s'Hort Vell 3 y 4 de enero a las 10:00h

4

Música. Maico & The Wheels Simfònic. Orquestra de Cambra de Mallorca. Dos bandas locales con gran proyección internacional que se une con la Orquestra de Cambra de Mallorca.

Dónde: Teatre Principal. A las 20:00h

Más información: <https://www.teatreprincipal.com>

Representación de la Adoración de los Reyes.

Dónde: Iglesia parroquial de Binissalem. A las 20:30h

Música. Concierto Coral Gent Gran Punta de n'Amer y Banda de Música de Sant Llorenç

Dónde: Auditorium Sa Màniga. A las 19:30h



· TONI GARRIDO ·

· PEPA BUENO ·



HOY POR HOY

De lunes a viernes de 6:00 a 12:20 h

SEI2

Corren nuevos tiempos. Vamos a escucharnos.



Más información: www.aficine.com

Cine. Eli. Un niño con una rara enfermedad autoinmune recibe un tratamiento en una clínica especial. Sin embargo, descubre que el recinto en el que vive no es tan seguro como él pensaba y que está lleno de peligros de otro mundo.

Director: Ciarán Foy
Reparto: Charlie Shotwell, Kelly Reilly, Lili Taylor, Max Martini, Sadie Sink, Jared Bankens

Género: Terror
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete Fan
Más información: www.aficine.com / www.artesiete.es

Cine. ¿Qué te juegas? Roberto y Daniela, dos hermanos que comparten la dirección de la empresa que heredaron de su

5

Deportes. Carrera infantil de Reyes
Dónde: Parc de Ses Estacions (Palma). A las 11:30h

Más información: www.imepalma.es

Infantil Cabalgata de Reyes. Los Reyes Magos se desplazan hasta los municipios de Mallorca cargados de regalos para los más pequeños de casa.
Dónde: Municipios de Mallorca

Infantil. Taller "Unos Reyes bien reciclados". A partir de 3 años. Actividad a cargo de Escull Solidari. Habrá un sorteo de la

BALLARD BALUARD

padre. Ambos se enamoran de la misma mujer, Isabel.

Director: Inés de León
Reparto: Leticia Dolera, Amaia Salamanca, Javier Rey, Walter
Género: Comedia romántica
País: España
Dónde: cines Aficine

figura de Sant Antoni que se esconde en el Belén.

Dónde: Plaça de ses Verdures. A las 10:30h

6

Música. Mississippi Gospel Choir. 20 artistas plasman la historia del Gospel en un recorrido único por las raíces de este género musical.

Dónde: Auditorium Palma. A las 19:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Teatro. Adoración de los Reyes de Oriente, de Llorenç Moya

Dónde: ses Voltes (Palma). A las 12:30h

7

Música. Tributo a Mecano – La fuerza del destino. Mecano regresa a los escenarios de Palma en un concierto tributo imprescindible.

Dónde: Auditorium Palma. A las 21:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

9

Música. ABBA Tribute. Un show deslumbrante que repasa los grandes éxitos del grupo sueco.

Dónde: Auditorium Palma. A las 21:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

10

Teatro. Els Altres. Homenaje al alcalde republicano Emili Darder. Els altres, són todas las personas asesinadas, torturadas, las familias, los derechos perdidos, la discriminación y el miedo, entre otros. En definitiva, els altres són un personaje más dentro de esta obra teatral.

Dónde: Teatre del Mar.

Cuándo: 10, 11 y 12 de enero a las 21:00h. 13 de enero a las 19:00h

11

Exposición. Ballard Baluard. Reflexión sobre la civilización dominada por la interacción a través de las pantallas, la alteración de los hábitos urbanos y las mutaciones climáticas, entre otros.
Dónde: Es Baluard – Gabinet

Cuándo: hasta el 17 de marzo

Cine. Vice. Narra la historia de Dick Cheney, ex vicepresidente de Estados Unidos, quien eludió el servicio militar durante la Guerra de Vietnam pero que se convirtió en uno de los máximo propulsores de la invasión de Iraq en el año 2003.

Director: Adam McKay

Reparto: Christian Bale, Amy Adams, Steve Carell, Sam Rockwell

Género: Drama biográfico

País: Estados Unidos

Dónde: en cines Aficine

Más información: www.aficine.com

Cine. Ad Astra. Roy McBride, un ingeniero autista, viaja a través del sistema solar para tratar de encontrar a su padre, quien se embarcó en una misión sin retorno a Neptuno hace 20 años.

Director: James Gray

Reparto: Brad Pitt, Ruth Negga, Tommy



Lee Jones, Donald Sutherland, Jamie Kennedy

Género: Ciencia Ficción.

País: Estados Unidos

Dónde: cines Artesiete Fan

Más información: www.artesiete.es

Cines. Boy Erased. El hijo de un predicador baptista de una pequeña ciudad norteamericana se ve obligado a participar en un programa para "curar" su homosexualidad.

Director: Joel Edgerton

Reparto: Lucas Hedges, Nicole Kidman, Russell Crowe

Género: Drama biográfico

País: Estados Unidos

Dónde: cines Artesiete Fan

Más información: www.artesiete.es



12

Humor. La noche es comedia. Espectáculo de monólogos conducido por los actores Nacho Guerreros y Jordi Sánchez y con apariciones de Miki Dkai, Xavier Deltell, Nico Lozano y Julio A Secas.

Dónde: Auditorium Palma

Cuándo: 11 y 12 de enero a las 21:00h

Más información: www.auditoriumpalma.com

13

Infantil. Taller de ilustración para familias, con la ilustradora Nívola Uyà. Dirigido a niños entre 3 y 8 años.

Dónde: Auditorium Sa Màniga. De 18:00h a 19:30h

14

Exposición: Ilustraciones de Nívola Uyà. Álbumes para niños y para el niño interior. Muestra de 56 láminas originales de 9 álbumes que la artista ha ilustrado y publicado entre el 2012 y 2017.

Dónde: Auditorium Sa Màniga

Cuándo: hasta el 26 de enero

16

Fiesta popular. Revetla de Sant Antoni. Las calles de los municipios de las islas se inundan de un animado ambiente en el que hay foguerons, parrillas para torrar y dimonis.

Dónde: Manacor, Sa Pobla, Artà y otros municipios de Mallorca

17

Fiesta popular. Beneïdes de Sant Antoni. Desfiles, carrozas y animales llevan a los animales a bendecir a su patrón, Sant Antoni.

Dónde: Municipios de Mallorca

18

Fiesta popular. El Pi de Ternelles. Los residentes de Pollença y visitantes intenta subir el tronco de un árbol enjabonado para coger el gallo que está colocado en la cima y confetti.

Dónde: Pollença

Música. Tercer Concierto Cicle Grans Veus – Orquestra Simfònica de les Illes Balears. Como parte del Ciclo de las Grandes Voces, la Orquestra Simfònica de les Illes Balears celebra su concierto de Año Nuevo.

Dónde: Palau de Congressos – Auditorio Illes Balears

8 de enero

Teatro. Desatadas. Comedia en la que tres actrices interpretan diferentes situaciones e historias de la vida actual, aunque todas tienen un fondo común: la mentira y la locura.

Dirección: Félix Sabroso

Reparto: Paz Padilla, Natalie Pinot, Rocía

EQUUS

“COCINA MEDITERRÁNEA CREATIVA
EN UN LUGAR DE ENSUEÑO”

C/ de la Concepció, 26. 07012 | +34 871 871 214
restaurantequus.com

La Greppia

RESTAURANTE • PIZZAS • COFAS

DESDE 1995

C/ Joan de Saridakis, 2, Palma. 07015 • (+34) 971 40 00 40
restaurantelagreppia.com

Marin

Dónde: Auditorium Palma
18 y 19 de enero a las 21:00h. 20 de enero a las 19:00h

Cine. The favourite. Principios del siglo XVIII. Inglaterra está en guerra con los franceses. Anne ocupa el trono, pero su amiga Lady Sarah gobierna el país en su lugar, debido al carácter inestable de la monarca. El encanto de una nueva sirvienta, Abigail seduce a Sarah y, a partir de este momento, ésta ve la oportunidad de regresar a sus raíces aristocráticas.
Director: Yorgos Lanthimos
Reparto: Olivia Coleman, Emma Stone, Rachel Weisz
Género: Drama
País: Reino Unido
Dónde: cines Aficine, Artesiete
Más información: www.aficine.com/
www.artesiete.es

Cine. Glass. David Dunn y Elijah Price, también conocido con el Señor Cristal, aparecen junto a Kevin Wendel Crumb el chico de las múltiples personalidades y Casey Cooke la única superviviente de La Bestia. Dunn busca al salvaje asesino mientras Mr. Glass conoce los secretos de ambos contrincantes.
Director: M. Night Shyamalan
Reparto: James McAvoy, Bruce Willis, Samuel L. Jackson
Género: Intriga. Thriller
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete
Más información: www.aficine.com/



www.artesiete.es

Cines. A Dog's Way Home. Bella es un adorable perro que vive con una gran familia. Sin querer se aleja de su casa y tiene que recorrer más de 400 kilómetros en busca de su dueño. El trayecto de regreso estará lleno de aventuras.
Director: Charles Martin Smith
Reparto: Ashley Judd, Alexandra Shipp, Wes Studi, Edward James Olmos
Género: Drama
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete

Más información: www.aficine.com/
www.artesiete.es

Cine. Gente que viene y bah. La vida de Bea es perfecta. Es joven y una talentosa arquitecta. Un día descubre a su novio siéndole infiel con una presentadora de televisión. Con este disgusto, Bea regresa a su pueblo natal donde se encontrará con su peculiar familia y un misterioso vecino.

Director: Patricia Font
Reparto: Clara Lago, Carmen Maura, Alexandra Jiménez, Álex García, Carlos Cuevas
Género: Comedia
País: España
Dónde: cines Aficine
Más información: www.aficine.com

Cine. The Mule. Earl Stone (Clint Eastwood) es un octogenario en quiebra y que está solo. Encuentra un trabajo en el que solo tendrá que conducir. No obstante, la vida se complica todavía más cuando, sin saberlo, se convierte en un traficante de drogas para un cartel mexicano.
Director: Clint Eastwood
Reparto: Clint Eastwood, Bradley Cooper, Michael Peña, Taissa Farmiga
Género: Drama
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete
Más información: www.aficine.com/
www.artesiete.es

19

Fiesta popular. Revetla de Sant Sebastià. Ambiente festivo en Palma con parrillas para torrar, foguerons y conciertos para todos los gustos.
Dónde: Palma

Museo Vivo Sant Sebastià. Jornada de puertas abiertas, actividades culturales y torrada popular.
Dónde: Castell de Sant Carles

20

Fiesta popular. Sant Sebastià. Palma está de fiesta para conmemorar a su patrón y lo hace con conciertos en la Plaza de España.
Dónde: Plaza de España

22

Música. La Dama de Picas. Intensa ópera de obsesión y elementos sobrenaturales de Tchaikovski. Gherman se encuentra atrapado entre la mujer que ama y una fijación destructiva.
Dónde: salas cines Cinesa. A las 19:45h
Más información: www.cinesa.es

25

Humor. No te metas en política. Show basado en el late night de Facu Díaz y Miguel Maldonado, donde los cómicos reflejan su peculiar manera de entender la actualidad política.
Dónde: Trui Teatre. A las 21:00
Más información: <http://truiteatre.es/>

Música. Tributo a Queen. Una oportunidad única para experimentar la fuerza, la emoción y la genialidad musical de Queen en su mejor momento.
Dónde: Auditorium Palma. A las 21:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Cine. Familia al Instante. Una pareja quiere compartir su felicidad y adoptan a Juan, Lita y Lizzy, tres niños que son hermanos entre sí. A partir de este momento comienzan muchos berrinches, cenas accidentadas y puertas azotadas.
Director: Sean Anders
Reparto: Mark Wahlberg, Rose Byrne, Octavia Spencer, Isabela Moner, Iliza Shlesinger
Género: Comedia
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine, Artesiete
Más información: www.aficine.com/
www.artesiete.es

Cine. La lista de Schindler (25 aniversario). El clásico de Steven Spielberg vuelve a la gran pantalla con el Holocausto nazi.

La historia de un alemán llamado Oskar Schindler, dueño de una fábrica de Cracovia, se preocupa por sus trabajadores judíos al presenciar una persecución por parte de los nazis. El empresario ayuda a más de 1.200 personas a escapar de genocidio.

Director: Steven Spielberg
Reparto: Liam Neeson, Ben Kingsley, Ralph Fiennes, Caroline Goodall
Género: Drama
País: Estados Unidos
Dónde: cines Aficine
Más información: www.aficine.com

26

Infantil. Cuentacuentos. En Martí i el siu-rell màgic. Martí es un niño que nació en una familia de pescadores y al que le da miedo el agua. Tendrá que enfrentarse a sus miedos si quiere lograr sus objetivos.
Dónde: Teatre Municipal Catalina Valls
A las 18:00h. Día 27 de enero a las 12:00h
Más información: www.palmacultura.cat

30

Música. La Traviata. La Traviata de Verdi es muy popular. Alfredo se enamora de la cortesana Violetta en la glamurosa sociedad parisense, pero bajo la superficie discurren trasfondos más sombríos que impulsan el desenlace hacia un trágico final.
Dónde: salas cines Cinesa. A las 19:45h
Más información: www.cinesa.es



Eduardo Jordá
Escritor Writer Schriftsteller

El viaje de los Magos

Es de noche y se han detenido por primera vez. Llevan muchos días cabalgando hacia poniente sin atreverse a acampar en ningún sitio. Ahora los tres reyes están hartos del viaje. El agua escasea y sabe a fango y a animales muertos. En el lugar donde han acampado hace frío y la tierra es inhóspita. Ni siquiera saben por qué avanzan tan deprisa. Es el viaje más extraño que han hecho nunca: no saben adónde van y tampoco están muy seguros de lo que se van a encontrar, si es que alguna vez consiguen llegar a su destino. Sus astrólogos les han dicho que debían seguir el rastro de una estrella, pero hace tiempo que ellos dejaron de creer en los adivinos y en sus profecías. Y eso que ellos, como reyes y como adivinos que son, están obligados a creer en los oráculos. Aunque sólo sea para salvaguardar su poder, siguen adorando al sol y siguen desconfiando de la ruta de poniente: es la ruta de la oscuridad que anuncia la muerte de todas las cosas.

Aquí, en un paisaje que no presagia nada bueno, rodeados de montañas áridas como huesos blanqueados por el sol, lo único que saben es que tienen miedo. En estas tierras abundan los bandidos y los saqueadores. Por eso, después de abreviar a los caballos en una charca de aguas sucias, han apostado guardias y relevos alrededor de sus incómodas tiendas de piel de camello. Temen que los pasen a cuchillo, una noche cualquiera, unos desconocidos venidos de lejos, o los guardias del rey que duerme en la tienda de al lado. Desconfían de todo el mundo: saben que sus esclavos espían a todas horas su cargamento de regalos preciosos; saben que muchos de sus servidores los maldicen en secreto y tal vez han empezado ya a conspirar para asesinarlos esta misma noche en sus tiendas. Antes de acostarse han mirado una vez más el cielo. No se ve una sola estrella que viaje hacia el mar y hacia las regiones de poniente.

Si se han puesto en camino es porque no saben cómo remediar los males que están destruyendo sus reinos. Sus tierras están devastadas por las revueltas y las luchas fronterizas que ellos mismos emprenden día tras día. Sus súbditos están arruinados por los recaudadores y los mercenarios que trabajan a su servicio. Todos los días llegan jinetes heridos que anuncian

una nueva incursión, un nuevo saqueo, un nuevo campo quemado y sembrado de sal. Por eso ellos, que ya no creen ni en sus propias profecías, siguen a una estrella misteriosa que les ha anunciado un portento. Sus súbditos hastados y hambrientos quieren prodigios. ¿De qué sirven los reyes y los adivinos si no es para obrar prodigios? Así que esa estrella es la única garantía de que podrán conservar el trono. Antes de partir han anunciado a sus súbditos que el día que se cumpla la profecía sus tres reinos estarán en paz.

A lo largo de leguas y leguas no han encontrado nada más que campos arrasados y casas destruidas. Cuando llegan a un poblado, los campesinos cubiertos de harapos se agolpan ante sus jinetes pidiendo comida. Más atrás llegan los enfermos. Sus criados tienen que emplearse a fondo para alejarlos de sus señores, pero ahora hasta los hombres que esgrimen el látigo están cansados; también ellos se cansan de azotar la carne macilenta de los pedigüños y de los leprosos, también ellos tienen pocas cosas que comer. Quizá la estrella traiga comida, traiga agua, traiga paz. Es sólo una posibilidad, tan remota e improbable como la mayoría de las profecías, pero ya no tienen escapatoria. Están obligados a encontrarla.

Los reyes, cansados, cubiertos de piojos, casi tan hambrientos como sus súbditos, ateridos y asustados en medio de un campo arrasado, duermen ahora en sus tiendas. En el cielo no hay estrellas. Pero a la mañana siguiente se pondrán en camino y continuarán su viaje. Aún no lo saben, pero han decidido encontrar esa estrella esté donde esté.

The Journey of the Magi

It is nighttime and they have stopped for the first time. They have travelled many days on horseback towards the West without daring to make camp anywhere. Now the three kings are weary with travel. Water is scarce and it tastes of mud and dead animals. The place where they have stopped is cold and the land is inhospitable. They do not even know why they are moving so fast. It is the strangest journey they have ever undertaken: they do not know where they are going and they are not sure what they will find, if they ever make it to their destination. Their astrologers have told them they have to follow the trail of a star, but they have long since stopped believing in fortune-tellers and their prophecies. Even if they, as kings and soothsayers, are required to believe in the oracles. Even if it is only to safeguard their power, they still worship the sun and remain suspicious of the route to the West: it is the path of darkness that announces the death of all things.

Here, in a landscape that bodes nothing good, surrounded by arid mountains like bones bleached by the sun, all they know is that they are afraid. Bandits and robbers

abound in these lands. That is why – once they have watered the horses in a pond filled with dirty water – they have posted guards around their uncomfortable camel-skin tents. They fear that they will wake up to a knife one of these nights, handled by a stranger from afar or the king's guards sleeping in the tent next door. They do not trust anyone: they know the slaves have their eyes on their cargo of precious gifts; they know that many of their servants curse them in secret and perhaps they have already started to conspire and will murder them that very same night in their tents. Before going to bed they look once more towards the heavens. There is no single star that leads to the sea and to the western lands.

They have started on this route because they do not know how to remedy the ills that are destroying their kingdoms. Their lands are devastated by riots and border conflicts that they pursue themselves day after day. Their subjects have been ruined

by collectors and mercenaries working for them. Every day injured riders arrive to announce a new raid, a new foray, a new field burned and sown with salt. That is why they no longer believe their own prophecies and follow a mysterious star that has announced a wonder. Their jaded and hungry subjects want miracles. What good are kings and fortune tellers if they do not work wonders? So that star is the only guarantee they have that they might retain the throne. Before leaving they have announced to their subjects that the day the prophecy is fulfilled, the three kingdoms will be at peace.

Through leagues and leagues they have found nothing but ravaged fields and destroyed houses. When they reach a village peasants dressed in rags crowd the riders begging for food.



Further back are the sick. Their servants must struggle to remove them from their masters, but now even the men wielding the whips are tired; they are tired of flogging the emaciated meat of beggars and lepers, they do not have much to eat themselves. Perhaps the star will bring food, bring water, bring peace. It is a mere possibility, as remote and unlikely as most of the prophe-

cies, but there is no way out now. They must find it.

The tired kings, covered with lice, almost as hungry as their servants, cold and frightened in the middle of a devastated countryside, now sleep in their tents. There are no stars in the sky. But the next morning they will go on, they will continue on their journey. They do not know it yet, but they have decided to find that star, wherever it may be.

Die Reise der Heiligen Drei Könige

Es ist Nacht, und die heiligen drei Könige halten zum ersten Mal an. Sie reiten seit vielen Tag Richtung Westen, ohne es zu wagen, irgendwo ihr Lager aufzuschlagen. Die Drei sind müde von der Reise. Das Wasser ist knapp und schmeckt nach Lehm und Aas. Dort, wo sie rasten, ist es kalt und der Boden ist unbequem. Sie wissen selbst nicht, warum sie es so eilig haben. Es ist die seltsamste Reise, die sie je unternommen haben: Sie wissen nicht, wohin sie gehen und was sie an ihrem Ziel vorfinden werden – vorausgesetzt, sie kommen dort jemals an. Ihre Astrologen haben ihnen gesagt, sie sollen einem Stern folgen, aber seit einiger Zeit schon haben sie aufgehört, an die Prophezeiungen und Vorhersagen zu glauben. Und das, obwohl sie als Könige und Wahrsager dazu verpflichtet sind, an die Orakel zu glauben. Auch wenn es nur dazu dient, ihre Macht zu erhalten, beten sie weiterhin die Sonne an und misstrauen dem Weg in Richtung Westen. Es ist der Weg der Dunkelheit, die den Tod aller Dinge ankündigt.

Hier, in einer Landschaft, die nichts Gutes verheißt, umgeben von kargen Bergen, die wie nackte Knochen in die Sonne ragen, ist ihre einzige Gewissheit ihre Angst. In diesen Landstrecken treiben viele Banditen und Plünderer ihr Unwesen. Daher stellten sie, nachdem sie die Pferde in einem Tümpel mit schmutzigem Wasser getränkt haben, Wachen um ihre unbequemen Zelte aus Kamelhaut auf. Sie fürchten sich davor, dass Unbekannte von weither oder die Königswachen selbst, die im Zelt nebenan schlafen, sie in der Nacht mit dem Messer attackieren könnten. Sie misstrauen allen: Sie wissen, dass ihre Sklaven ihr Gepäck mit den kostbaren Geschenken stets im Auge haben, dass viele ihrer Diener sie insgeheim verfluchen und vermutlich schon angefangen haben, ein Komplott anzuzetteln, um sie vielleicht in genau dieser Nacht in ihren Zelten zu töten. Bevor sie sich niederlegen, beobachten sie noch einmal den Himmel. Man sieht keinen einzigen Stern, der Richtung Meer und Westen wandert.

Sie haben sich aufgemacht, weil sie nicht wissen, was sie gegen das schreckliche Unglück und die Plagen tun können, die ihre

Königreiche heimsuchen. Ihre Länder sind zerstört von Aufständen und Grenzkämpfen, die sie selbst Tag für Tag aufs Neue anzetteln. Ihre Untertanen sind ruiniert durch die Steuereintreiber, die im Namen der Könige die Menschen ausnehmen. Jeden Tag kommen verletzte Reiter, die eine neue Invasion ankündigen, eine neue Plünderung, ein weiteres Land, das verbrannt und mit Salz unfruchtbar gemacht wurde. Weil die Könige nicht mal mehr an ihre eigenen Prophezeiungen glauben, folgen sie einem geheimnisvollen Stern, der ihnen verkündet wurde. Ihre überdrüssigen und hungrigen Untertanen brauchen ein Wunder. Wozu sollen die Könige und Wahrsager denn gut sein, wenn sie nicht in der Lage sind, ein Wunder zu vollbringen? So ist dieser Stern die einzige Garantie dafür, dass sie ihre Macht erhalten können. Bevor sie loszogen, hatten sie ihren Untergebenen versprochen, dass die drei Königreiche, sollte die Prophezeiung sich erfüllen, fortan in Frieden leben würden.

Auf ihrem Weg, Meile um Meile, fanden sie nichts als verlassene und zerstörte Ländereien und Häuser vor. Als sie durch ein Dorf ritten, versammelten sich mit Lumpen bekleidete Bauern um ihre Pferde und bettelten um Essen. Dahinter drängten sich die Kranken. Die Königsdiener mussten von ihren Pferden steigen, um die Menge von ihren Herren fernzuhalten, aber jetzt sind sogar diese Männer, die ihren Herren mit Waffen verteidigen, müde, sie sind zu müde, um ausgezehnte Menschen, Bettler und Leprakranke zu schlagen, denn sie haben selbst zu wenig zu essen. Vielleicht bringt der Stern ja Nahrung, Wasser, Frieden. Es ist wie bei den meisten Prophezeiungen nur eine weit entfernte und unwahrscheinliche Möglichkeit, aber jetzt ist es zu spät, um umzukehren. Sie müssen den Stern finden.

Erschöpft von der Reise, übersät von Läusen, fast ebenso hungrig wie ihre Untergebenen, steif vor Kälte und voller Schrecken sind die Könige in ihrem Lager auf dem Feld eingeschlafen. Am Himmel ist kein Stern zu sehen. Aber am nächsten Morgen werden sie sich erneut auf den Weg machen. Sie wissen noch nicht, wohin sie ihre Reise führen wird, aber sie sind fest entschlossen, den Stern, wo auch immer er jetzt ist, zu finden.





¿TU NUEVO
CUARTO DE BAÑO?

— almacenes —

femenías

www.femenias.com



CAP VERMELL GROUP

#AWorldofSensations

grupocapvermell.com

capvermellbeachhotel.com · capvermellestate.com · capvermellcountryclub.com · parkhyattmallorca.com



CAP VERMELL BEACH HOTEL
LUXURY MOMENTS



CAP VERMELL ESTATE
MALLORCA

Service & surroundings like no other



CAP VERMELL
COUNTRY CLUB
Sport, lifestyle & more

PARK HYATT MALLORCA™

LUXURY IS PERSONAL



NUEVO JAGUAR I-PACE

100% ELÉCTRICO



Quality Center les desea Felices Fiestas



Llega el Nuevo Jaguar I-PACE, el primer SUV eléctrico de altas prestaciones de Jaguar, con sus 470 km de autonomía*. Con un vanguardista diseño de la cabina delantera y un espacio interior realmente inteligente, sus 400 CV ofrecen una aceleración de 0 a 100 km/h en 4,8 segundos con cero emisiones. Definitivamente, no todos los coches son de la misma especie.



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

THE ART OF PERFORMANCE

Gama Jaguar I-PACE: consumo 22,0-24,8 kWh, autonomía 470-415 km (cifras homologadas bajo el ciclo WLTP y el Test Energy High).

*La autonomía del vehículo puede variar según el equipamiento y las llantas elegidas. El WLTP (ciclo de pruebas en vehículos ligeros armonizado a escala mundial) es el nuevo proceso puesto en marcha a partir de 2017 que mide el consumo de combustible, el consumo de energía, la autonomía y las emisiones en los turismos en Europa. Este proceso está diseñado para obtener cifras más cercanas a las condiciones reales de conducción. Permite realizar pruebas en los vehículos con equipos opcionales siguiendo un procedimiento de comprobación y un perfil de conducción más estrictos.