FENT CARRERANY

MARIA DE LA SALUT

Número 279 Any XXIII NOVEMBRE 2009

VOLTA AL PUIG ROIG: DAVANT LES CASES D'ES COSCONAR

EL MÓN DEL BOLETS A MARIA

Sumari

Editorial i sumari 2
Anàrem a fer la volta al Puig Roig 3
Dia 22 anirem a la Trapa 3
La Serra de Tramuntana, patrimoni de la humanitat 4
Sa Xerradeta amb Mateu Estelrich i Arnau Galmés 6
Un llibre molt recomanable 12
Colombram Trio 13
Els quintos del 49 13
Bullit de Notícies 14
Demografia. Telèfons d'interès 16
Poemes i gloses 17
El temps. Horaris del tren i bus 17
Fent Carrerany fa vint anys 18
Han començat les activitats de l'Associació de la 2a Edat 19
Els avanços del nostre temps 20
Satisfacció d'un moment 22
Qui dies passa.Novembre, 2009.. 24
9a volta cicloturista internacional a Menorca 26
Temporada de futbol 2009/10 27
Un gran èxit per a la primera jornada boletaire a Maria 28

FOTOGRAFIES:
Tomeu Arbona
Magí Ferriol
Joan Gelabert
Gabriel Genovart
Margalida Mas

EDITORIAL

A més de la revista mensual (una feina que no es veu, però que hi és mes rere mes), aquest passat mes d'octubre hem fet la tradicional excursió de tardor anant a fer la volta al Puig Roig. Una bona ocasió perquè els afeccionats a l'excursionisme del nostre poble estirin les cames i coneguin un poc més les belleses de la nostra illa. I a finals de mes, una jornada que feia temps que teníem prevista, però que no sempre era possible, ja que el temps és qui duu la veu cantant. El món dels bolets, que depèn d'unes condicions climatològiques especials, la identificació de les espècies més comunes al nostre terme, la seva comestibilitat o toxicitat, era el gran tema que feia ja uns anys ens proposàvem dur a terme. Per dur-ho a bon port comptàvem amb el suport de la gent de la secció de Micologia del Museu Balear de Ciències Naturals de Sóller que s'havien ofert a guiar-nos en la recerca. I enguany ho aconseguírem. Pactàrem el darrer cap de setmana d'octubre i ho tiràrem endavant. Sabíem que el tema interessava a molta gent, però en cap cas pensàvem que al final serien més de seixanta els inscrits a la jornada boletaire. Per fer-ho més atractiu també muntàrem un dinar a base de gastronomia relacionada amb bolets. I comptàrem amb el suport de l'Ajuntament de Maria que s'encarregà de les inscripcions.

La jornada acabà amb una mostra de gairebé un centenar d'espècies trobades al nostre terme i amb una xerrada sobre el món dels bolets que comptà amb una gran participació. Llàstima que els bolets no es puguin mantenir molt de temps, perquè l'exposició era realment interessant. Si hem col·laborat a fer conèixer el nostre patrimoni micològic i a conscienciar la gent sobre els perills de consumir espècies que no es coneixen, ja ens donam per ben pagats. Els boletaires han de respectar el bosc i només agafar aquelles espècies que s'han de consumir, sense fer malbé res.

EQUIP DE REDACCIÓ:

Magí Ferriol Bauzà
Eulàlia Ferriol Quetglas
Joan Gelabert Mas
Joan Gual Bergas
Miquel Morey Mas
Onofre Sureda Ribas

HAN PARTICIPAT EN AQUEST NÚMERO:

Antoni Gelabert Mas, Antoni Fiol Morey, Joan Ferriol Mascaró, Lluc Matas, Pep Ferriol Torelló i Tomeu Arbona.

EDITA: Associació Cultural FENT CARRERANY
Sant Miquel, 11 07519- Maria de la Salut

IMPRIMEIX: Gràfiques Gelabert
Sa Pobla

Nº DEPÒSIT LEGAL: PM-457/1986

Lloc Web:
www.fentcarrerany.cat
correu electrònic:
fentcarrerany@premsaforana.cat

La redacció de Fent Carrerany no es fa responsable de les opinions dels qui hi escriuen

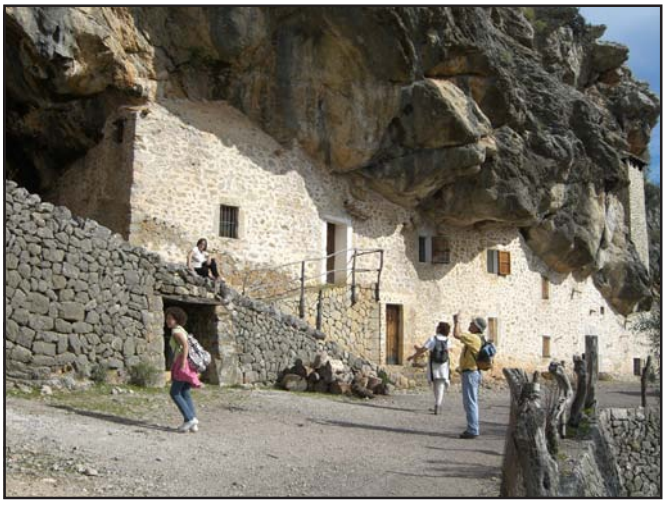
ANÀREM A FER LA VOLTA AL PUIG ROIG

Partida des de la carretera de Lluc a Pollença i entram per les barreres de la possessió de Móssa.

Els 26 particpants caminant cap a Móssa amb el Puig Roig al fons.

La berenada davall una alzina esperant el guarda que ens havia fet retirar els cotxes d'Albarca

Dues imatges del recorregut del Puig Roig per la part de la mar. Al fons es veu es Morro de sa Vaca.



Arribada a les cases d'es Cosconar, unes cases construïdes davall una roca

DIA 22 ANIREM A LA TRAPA

La Trapa és la següent excursió que tenim programada. Anirem en cotxes particulars fins a Sant Elm, des d'on es parteix caminant. Com sempre s'ha de dur pa i taleca i aigua per si és necessària.

La partida serà des de sa Plaça, a les 8,30 hores.

La Serra de Tramuntana, patrimoni de la humanitat

El Consell de Mallorca impulsa la candidatura de la Serra com a paisatge cultural perquè sigui declarada patrimoni mundial de la UNESCO el 2011

La serra de Tramuntana és de cada vegada més a prop de convertir-se en patrimoni mundial basant-se en el valors com a paisatge cultural. Es tracta d'un indret geogràfic de més de 90.000 hectàrees, un espai natural amb uns valors excepcionals. Per aquest motiu, el Consell de Mallorca impulsa la iniciativa amb mesures efectives de gestió i millora que assegurin el manteniment d'aquest espai natural tan valuós com a llegat de futur.

La institució insular ha fet ja una gran passa en favor de la declaració. La serra de Tramuntana és la candidatura que representa Espanya davant la UNESCO. Així ho va anunciar el Consell de Patrimoni Històric, dependent del Ministeri de Cultura, que es va reunir a Palma el passat mes de juliol. Una decisió que el Consell de Mallorca ha acollit amb plena satisfacció, segons paraules de la presidenta de la institució insular, Francina Armengol, qui va qualificar aquell 17 de juliol d'històric: «Avui Mallorca és protagonista, ja que es reconeix el nostre patrimoni, que assumeix com a propi el govern espanyol». Segons la presidenta del Consell, la selecció de la candidatura de la Serra suposa un distintiu de qualitat per a Mallorca i per al conjunt de les Illes Balears i un reconeixement de la tasca que duu a terme la institució envers la protecció del paisatge i del patrimoni de l'illa.

Valors de la Serra

La serra de Tramuntana és candidata a patrimoni mundial. En la seva decisió, el Consell de Patrimoni Històric ha valorat les línies de la proposta de la Serra com a paisatge cultural. Aquest indret és un exemple de creació d'un paisatge singular gràcies a la feina, durant segles, de diverses generacions i cultures, sobretot de la combinació

de la cultura islàmica amb la cultura occidental. Es tracta d'una obra conjunta de l'home i de la naturalesa feta en equilibri de fa molts de segles, a partir de la combinació dels elements patrimonials de tipus cultural i etnològic, i també de naturals, en la qual destaquen els sistemes hidràulics tradicionals i les construccions de pedra en sec que l'han modelat, a més dels cultius d'olivar, vinya i regadiu, que han definit històricament aquest territori i que encara es conserven avui. La conjunció de molts diversos valors és el que li dóna prestigi, distinció i qualitat per arribar a ser patrimoni de la humanitat.

Beneficis per a la ciutadania

La declaració de la serra de Tramuntana patrimoni mundial de la UNESCO és una contribució molt important per assegurar la preservació dels valors patrimonials de Mallorca. Al mateix temps, li atorga un reconeixement internacional que pot servir de base per al seu desenvolupament territorial sostenible i per a la seva utilització científica i pedagògica.

Des del Consell de Mallorca es vol destacar que aquesta declaració és també una garantia de qualitat de vida i de futur per a la ciutadania. De fet, la institució insular treballa en un pla de gestió per a la conservació d'aquest espai natural. A més, el dit pla té l'objectiu de garantir el desenvolupament econòmic de la zona, la qual cosa revertiria directament en els habitants i en tots els mallorquins i les mallorquines. Tot això sens oblidar el vessant turístic, ja que la distinció atrauria milers de visitants a la nostra illa suposaria un increment de la nostra qualitat com a destinació.

El Consell vol deixar clar que la declaració de patrimoni mundial no suposaria aplicar cap normativa nova ni afegir-hi cap restricció, ja que la delimitació de la zona es farà aprofitant els límits que s'estableixen en les figures de protecció que hi ha actualment. El que sí significaria seria

la garantia d'evitar futures possibles agressions en nom de la protecció territorial, en una elecció per part de la institució insular d'un altre model basat en el no-consum de territori.

Per la protecció del territori

La UNESCO requereix que tots els béns declarats patrimoni de la humanitat comptin amb un pla de gestió que en garanteixi la conservació i que els beneficis de la declaració recaiguin directament sobre la població resident en aquest indret. Una passa que el Consell de Mallorca ja ha avançat. El Ple de la institució del 4 de juny passat va aprovar per unanimitat la creació d'aquest òrgan gestor de la candidatura.

Es tracta d'un organisme en què prendran part totes les administracions: l'estatal, a través del Ministeri de Cultura; l'autonòmica, mitjançant el Govern de les Illes Balears, i la local, a través del Consell de Mallorca, les mancomunitats i els ajuntaments, i que comptarà amb la participació dels diferents agents socials. Els elements propis del paisatge de la Serra que cal potenciar a través d'aquest òrgan gestor estan relacionats amb l'agricultura, l'oli i el vi, que són els que han configurat l'entorn natural i les manifestacions artístiques i culturals pròpies, així com la conservació i la recuperació de tot el patrimoni cultural present a la Serra.

Participació ciutadana

El Consell de Mallorca treballa ja en aquest pla de gestió, que es basa en quatre eixos principals: el desenvolupament econòmic de la Serra, vinculat a la recuperació del paisatge cultural; la protecció i la restauració del patrimoni; la gestió i el control de l'afluència de visitants; i l'educació i la divulgació dels valors de la Serra arreu de Mallorca.

En aquest darrer punt, la institució insular considera indispensable la participació de la ciutadania a l'hora d'impulsar la declaració i, per aquest motiu, el Consell ha visitat fins ara 18 municipis de la Serra per donar a conèixer la candidatura i recollir de primera mà les opinions i els suggeriments dels seus habitants. Així mateix, la serra de Tramuntana ha arribat també a les escoles. Representants de la institució insular han visitat els col·legis públics de Mallorca i s'han reunit amb l'equip docent per divulgar la candidatura. La serra de Tramuntana, patrimoni mundial, també està previst que es doni a conèixer a diferents entitats culturals i cíviques de l'illa.

El futur de la Serra

La serra de Tramuntana és a un pas d'integrar la llista dels 878 indrets que actualment estan declarats patrimoni de la humanitat. De fet, la Serra es troba a la llista temptativa de la UNESCO des de l'any 1996, una llista de llocs o béns culturals que proposen els estats membres i que són susceptibles de ser declarats patrimoni mundial. Espanya, a través del Consell Nacional de Patrimoni, pot presentar una candidatura cada any davant la UNESCO per a aquesta declaració, privilegi que enguany ha recaigut en la serra de Tramuntana. L'informe de nominació es lliura al Comitè del Patrimoni Mundial perquè el valori i se'n completi l'expedient. Així aquest Comitè lliura l'informe als organismes consultius ICOMOS, IUCN i ICCROM perquè els seus experts l'avaluïn i finalment serà el Comitè del Patrimoni Mundial el que recollirà les recomanacions d'aquests organismes i prengui una decisió.

El Consell de Mallorca treballa en la declaració de la serra de Tramuntana com a patrimoni mundial des de 2008, un procés llarg i exhaustiu que finalitzaria amb la inscripció de la serra de Tramuntana en la llista de patrimoni de la humanitat el mes de juny de 2011.

serra de tramuntana paisatge cultural

Consell de Mallorca

Sa Xerradeta amb...

En Mateu Estelrich i n'Arnau Galmés, elaboradors del vi "Es Pujol de Maria"

La notícia va aparèixer de manera prou remarcable als mitjans de comunicació el passat mes de setembre. Un vi "Es Pujol de Maria", produït amb raïm fet a vinyes del nostre terme, era premiat amb la màxima distinció en el concurs **Mundusvini** a Alemanya.

La importància de la notícia ens va dur a contactar amb les dues persones responsables d'aquest èxit. Un, el propietari de la vinya i responsable directe de la seva cura; l'altre, l'enòleg, l'encarregat de marcar les pautes per tal que d'aquell raïm en surti el millor vi possible. En Mateu i n'Arnau, n'Arnau i en Mateu han fet un duet d'èxit. En Mateu Estelrich és de la Vila, però té una cama de Maria a través de sa mare n'Antònia Castelló Mas i n'Arnau Galmés és petrer i ja no és la primera vegada que apareix a la nostra revista parlant de vins.

I amb ells conversam. Ens trobam a Petra, al davant dels cellers de n'Arnau. A vegades contesta un i a vegades l'altre, però tots dos mostren ben a les clares la satisfacció que la distinció al seu vi els ha comportat.

-Fent Carrerany: D'on ve l'èxit, de la vinya o del celler?

-Arnau: Digues què tenim i et diré què podem fer. Però pensau sempre que d'un bon raïm es pot fer un bon vi i un mal vi.

-FC: Mateu, d'on et ve la idea de dedicar-te a això de la vinya? Parla'ns una miqueta com va començar tot. La finca ja la tenies o la comprares amb aquesta intencióde sembrar-hi vinya?

-Mateu: El meu padrí havia fet feina a les vinyes de ca'n *Feliciano* de Santa Margalida que feien vi i licors a la seva destil·leria. Jo de nin he viscut això de dur carros carregats de raïm als cups d'es Molinot, per fer vi. Llaurar, podar i vermar la vinya formava part de les coses associades a la meva infantesa al costat del meu padrí. Vermar era una festa i veure aquella dotzena o dotzena i mitja d'homes i dones vermant carregant les portadores era un fet ben usual. Això era l'única relació que em lligava amb la vinya. Això i saber que per podar-la no la tallaven per la soca. Precisament una de les finques amb vinya que tenia en Feliciano era al Pujol, anant a la Comuna de Maria. Eren dues quarterades que fa vint anys vaig comprar, ja que mon pare m'havia dit que es venien. Però la idea de la vinya encara no la duia al cap, a pesar que aquestes mateixes terres ja havien estat vinya quan jo acompanyava el meu padrí en les seves feines. La meva única idea era comprar una finca per "culejar" una mica ja que el camp sempre m'havia agradat. Com que pensava que això de la vinya em podria agradar i recordant que ja n'hi havia haguda, fa uns deu anys, em vaig decidir a sembrar-ne de nou. Quan ja ho tenia decidit i com que no sabia gairebé res ni de varietats, ni de com ho havia de fer per sembar-la, ni quines atencions requeria, vaig tenir la sort de parlar-ne un dia amb un amic de Petra que viu a Cala Rajada. Quan en parlàvem, tot d'una em digué que coneixia un altre petrer que segurament em podria assessorar. Allà va ser quan va sortir per primera vegada el nom de n'Arnau Galmés. Jo vaig recordar llavors que son pare de n'Arnau i ell havien vengut, ja feia ben bé vint i tants d'anys, a veure'm a l'hotel a Cala Rajada per mirar de promocionar els seus vins entre els clients de l'hotel.

-Arnau: En aquells moments encara no havia acabat d'estudiar. Devia ser quan traguérem la primera tongada de vins joves Galmés i Ferrer. Estam parlant dels anys 93 i 94. Amb mon pare començàrem una ronda visitant possibles clients per comercialitzar els vins que acabàvem de treure. A partir del 94 ja no vaig sortir més a fer volta de comercial.Vaig pensar que la meva feina era fer vi i que ja vendrien a comprar-nos el producte. La part comercial ja va passar per altres mans.

-FC: Així que abans de sembrar res ja tengueres l'assessorament de n'Arnau?

-Mateu: Efectivament, la primera cosa va ser contactar amb ell, que ja el coneixia d'algun sopar en què ens havia parlat sobre vins. I el vaig venir a veure a Petra per dir-li que tenia ganes de sembrar dues quarterades de vinya. Encara que no sembli molt, tampoc no era poca cosa.Per això ho volia tenir clar. Vàrem arribar a un acord i a partir d'aquell moment m'anava guiant totes les passes: amb qui havia de fer feina, com l'havia de fer, etc. Començàrem per fer proves del terreny per saber les varietats més adients, les sembràrem; i a partir d'aquí per envant. Un procés que va durar un bon grapat d'anys.

-Arnau: S'ha de tenir en compte que això començà

el 2001 i el primer vi embotellat el traguérem el 2004.

-Mateu: Mentre tot seguia el seu camí, el 2002, l'any següent, va ser quan vaig decidir que els càlculs inicials potser no eren encerts. Vaig pensar que dues quarterades duien molta de feina, i ja que estava enmig, el que calia per la dedicació que necessitaven era sembrar-ne més. Com que tanmateix ja havia de cercar una persona perquè se'n cuidàs, ja que jo tot sol no podia fer-ho, al manco que resultàs rendible. I vaig tenir la sort de poder comprar una finqueta darrere aquestes dues quarterades que presentava les mateixes característiques de terreny que les dues que ja tenia sembrades. El terreny, segons els pagesos, era xerec, xerec. El pitjor de tota la contrada, però molt bo per sembrar-hi vinya. A gent major ja li havia sentit dir que per es Pujol, feia temps, hi havia hagut més de quaranta quarterades de vinya.A les cases des Pujol hi ha un cup considerable. Això vol dir que hi devia haver una bona activitat relacionada amb la vinya. Així que d'entrada ja puc dir que l'objectiu era sembrar unes varietats que ens poguessin assegurar fer un vi de qualitat.

-Arnau: Partírem del trio: cabernet, merlot i shyrà. Ja no únicament partírem amb aquestes tres varietats, sinó que treballàrem amb diferents tipus de clons, diferents tipus de portaempelts, per anar a cercar imitar allò que jo anomen el sistema antic. Què feien en aquesta comarca d'aquí? Era tradicional que les vinyes fossin de callet, amb uns quants ceps de manto negre, de fogoneu mallorquí i fogoneu francès. Aquesta varietat era una espècie de cupatge, que presentava els seus avantatges i alhora uns inconvenients. Els inconvenients eren i són les diferències de maduració entre les varietats i les seves característiques. El fogoneu té la pell molt primeta, se romp fàcilment, mentre que el callet té la pell més gruixada. Això que fan ara de sembrar-ho tot amb una única varietat no és bo. La diversitat, la biodiversitat és riquesa, matisos, etc. Si a més aconseguíem aquesta riquesa de matisos dins les mateixes varietats, encara millor. Les diferències de clons i de portaempelts ens garanteix una gamma de matisos més ampla, més rica. Pensau que hi ha gent que ja no només cerca terrenys diferents, sinó que van a cercar grans diferents a cada cep, per aconseguir més varietat encara.

Devora les vinyes d'Es Pujol, en Mateu i la seva esposa.

-FC: Hi ha portaempelts tradicionals, autòctons?

-Arnau: Hi ha el Rister-110, el 420 A. El Rupestris de Lot diguem que és l'espècie pura, que ja es va millorar amb hibridacions. Hi ha peus que per exemple són més resistents a la calç, que s'utilitzen en aquests terrenys. Es tracta de trobar el millor i més adequat en cada cas.

-FC: Quin temps ha de passar perquè una vinya comenci a donar raïm apte per produir vi d'una certa qualitat?

-Arnau: Una vinya es considera apta per fer vi, per fer molt bon vi, a partir dels vint anys. A Mallorca hi ha cellers que lloguen terres durant vint anys per sembrar-hi vinyes. Què passa? Que els cellers no poden esperar tant i comencen a produir al cap de pocs anys i les vinyes estan sobreexplotades. Ara bé si un vol fer un vi de molt bona qualitat ha de tenir paciència i deixar passar el temps. Una persona jove si la carregam cada dia amb un pes de cinquanta quilos per molt fort que estigui al cap d'uns anys tendrà l'esquena destrossada. Amb les vinyes passa igual. Una vinya jove, el tercer, el quart any, la qualitat del raïm que fa és pobra. No es pot aprofitar. Ara bé, anant a produccions baixes, sense forçar...

-FC: Què vol dir això de produccions baixes?

-Arnau: Eliminar raïm. Talment. L'hem de descarregar. La planta ha de formar un bon sistema reticular que la sustenti. No es pot tolerar de cap manera que produeixi sense tenir la base feta. Una planta amb quatre, cinc, sis anys, no ha fet encara la base del seu sistema reticular.Ara, renunciant a una bona part de la producció i només carregant amb una petita part, que permeti una maduració tranquil·la, sense forçar la planta, sí que es pot aconseguir una bona qualitat. La vinya no

Cadena 88

FERRETERIA GARAU

S´Abeurador, 10	Tl 971 52 34 75	07450-SANTA MARGALIDA
Isabel Garau, 27	Tl 971 85 06 37	07458-CA´N PICAFORT
Son Negre, 14	Tl 971 52 55 43	07519-MARIA DE LA SALUT

- Material Elèctric
- Pintures
- Servei de Mescles (10.000 colors al moment)
- Còpies de Claus
- Bricolatge
- Eines
- Jardinería i Fontaneria
- Regadiu
- Articles per a la Llar
- Vestuari i Seguretat Laboral

l'hem forçada en cap moment.

-FC: Aquesta eliminació de raïm, diguem que sobrer, quan es fa?

-Arnau: Hi ha una part d'eliminació d'aquest raïm que és a partir del verolat, que és el moment en què el fruit canvia de color, juny, juliol. Malament si n'hi llevam abans i malament si n'hi llevam molt tard, ja que aquell raïm ja té sucre. A Mallorca s'ha de dir que les condicions han canviat. Si l'eliminam massa aviat estarem provocant que molta maduració s'acumuli en poc raïm,
cosa que pot provocar un excés de sucre, de graus d'alcohol. L'ideal és aconseguir un raïm ben madur, però amb un grau d'alcohol raonable. El nostre vi no és un vi de beure cada dia. Està dissenyat per ser begut en un bon dinar o en un bon sopar, amb una bona carn. No és de consum diari.

Amb aquesta calor les vinyes han tornat a treure borrons

-FC: Pel que deis això sí que ho teníeu clar des del primer moment.

-Mateu: L'objectiu, a pesar d'allò que vos he dit que jo partia sense coneixements sobre el tema, tenia ben clar, assessorat per n'Arnau, que la qualitat era allò que s'havia d'aconseguir. Això ho he entès sobretot a partir de l'altra professió que tenc que és l'hoteleria. Tractar de donar qualitat al client és allò que ens permet guanyar la partida a les dificultats de la nostra professió. La competència que hi ha en el camp hoteler, és brutal. No vos en podeu donar una idea! Ens menjam entre nosaltres. I això em serví per triar l'objectiu des del primer moment. Quan n'Arnau em digué: "I una vegada sembrada la vinya què vols fer?" i jo li vaig respondre "M'agradaria fer un bon vi", encara que no tenia cap celler, ell ja deixà ben clar aquest punt de partida. "Si vols que jo me'n cuidi del raïm", em digué, "per fer-ne un bon vi, hem de partir d'aquí, d'aquí i d'aquí". Així que des del primer moment vàrem saber decidir conjuntament que no hi havia altre camí que no fos la qualitat. Quan al tercer any, ja férem un vi que fou ben valorat, hauríeu d'haver vist la quantitat de raïm que havíem descartat de cada planta! Aquest era el camí correcte.

-FC: Aquesta eliminació de part del raïm, vuit anys després de sembrada la planta, encara es fa?

-Arnau: Efectivament. És bo de dir, però hem de reconèixer que és mal de pair veure tant de raïm desaprofitat. Si el mesos de juliol i agost feis una passadeta per la finca veureu la quantitat de raïm que hi ha en terra, descartat. Pensau que en aquests moments hi ha cellers que volen aprofitar aquest raïm descartat per fer un vi blanc merlot.

-Mateu: Més de dues vegades, ha passat gent per la finca quan feim aquesta tria de raïm, i el tiràvem a terra, i es posava les mans al cap dient-nos que estàvem ben sonats. "No sabeu que feis", era el comentari més amable. Imaginau-vos ara que tenim nou quarterades sembrades la quantitat de raïm que no es pot aprofitar. En aquests moments el que es descarta deu estar sobre un 30% del total de la producció de la planta.

-Arnau: Pensau que això també va en funció dels anys i de la producció. Els primers anys se'n descarta més, ja que la planta necessita consolidar-se i arrelar bé, i no dedicar tant d'esforç a la maduració del raïm.

-FC: I el tema del reg de la vinya; és bo, o no? És legal? Com està aquest tema?

-Arnau: A Espanya estava prohibit el reg, però era un tema tan absurd, com tantes i tantes coses que s'apliquen i no saben perquè. És cert que la vinya és una planta de secà. La vinya no vol aigua; però sembrar una vinya ara, amb el temps que tenim des de fa ja un bon grapat d'anys, que passi un any, dos, amb els seus corresponents estius, sense veure una gota d'aigua, és la mort d'aquella vinya.Les plantacions joves necessiten d'aquell reg que els asseguri la supervivència. Ara bé, si el temps no ha acompanyat, amb una regada a la primavera que t'asseguri que la planta no té dèficit d'aigua, o a l'estiu que de vegades també li feim una petita aportació d'aigua, quan veim que
la planta pot entrar en un estrès hídric i que no li quedaria més remei que agafar el líquid que necessita del mateix gra de raïm, per sobreviure, per no morir de sed. Això es comprova amb les fulles quan veim que es dobleguen, senyal que s'intenten protegir del sol, ja que no poden xuclar líquid del terra. És en aquests moments quan en ple mes d'agost no et queda més remei que fer una petita aportació de deu, quinze litres per planta perquè pugui tirar endavant. I aquesta aigua, no vaja cap al fruit, sinó cap ales fulles, cap als estomes, perquè així es refrigera i es protegeix de les altes temperatures estiuenques. És com aquella persona que ha suat i es refresca una mica tirant-

se aigua per damunt.

-FC: Perquè tot això funcioni; quina dedicació necessita una vinya?

-Mateu: Hi has de ser cada dia. Llevat dels diumenges, tot l'any hi ha com a mínim una persona que hi fa la seva jornada laboral. I jo i la meva dona, i també la peva padrina, a partir de les tres hi solem ser per fer tot allò que s'ha de fer. Fent-hi feina, no gratant-nos la panxa.

-FC: Quan decidiu el vi que fareu en el futur i que sembrau les varietats que necessitareu; ja partiu d'unes proporcions determinades? Tant d'aquesta varietat, tant d'aquesta altra? O és el resultat d'anar provant mescles i proporcions diferents, fins a arribar a trobar el punt òptim?

-Arnau: Les proporcions més o manco ja les vam delimitar a la vinya. Començàrem amb varietats forànies de molta reputació, de molt bona qualitat. Cabernet i merlot, dues varietats molt diferents, però molt segures, de molta capacitat i vida per davant, i després amb un toc de shyrà. El punt de partida va ser clar. Ës cert que les produccions d'una i altra pot ser diferent d'any en any, però ens mantenim en la idea primera. Els percentatges no són mai estrictes. Volem i cercam aquella flexibilitat.

En Mateu ens mostra una botella d"Es Pujol de Maria" amb la medalla d'or aconseguida

-FC: Igual que el vostre vi, a Mallorca, no hi ha molts de cellers què fan el mateix cupatge, mesclant aquestes tres varietats?

-Arnau: No vos ho penseu. Cada marca, té unes característiques especials que vénen definides per moltes coses.

-FC: Com definiríeu aquestes característiques en el vostre vi?

-Arnau: Crec que és un vi molt estructurat, amb molta vida per davant, amb cos i una untuositat no massa habitual; un vi per acompanyar una menjada durant temps, perquè necessita mostrar-se una bona estona, ja que té un gran potencial aromàtic que fa que al cap d'una hora quasi estigui millor que al començament.Un vi amb un caràcter molt particular, i amb un tacte de boca que jo crec que és la seva principal virtut. A Mallorca trobam massa vins amb aspror, amb gust de vegetals, massa herbacis, que per a mi és un defecte. Hem anat a cercar un vi rodó, agradable a la boca.

-FC: De quina producció estam parlant ara?

-Arnau: D'unes 20.000 botelles. La primera producció del 2004, en traguérem 7000 botelles. La intenció és moure'ns al voltant de les 30.000 botelles o un poc més.

-FC: I ara, una vegada passats uns anys, veure com aquest vi resulta premiat en un concurs mundial; com vos ho heu agafat? Com ha anat la cosa?

-Mateu: Ha estat una alegria immensa. Jo era dins la vinya fent feina i va venir n'Arnau i em digué: "Mateu, el vi ha guanyat una medalla". A començament no vaig reaccionar, però a poc a poc em va venir l'eufòria i vaig cridar la dona, els meus amics. Hi va haver un gran amic meu que es va posar a plorar i això que no l'ha viscuda ell a la vinya, però cada vegada que hem veremat hi ha estat i no es va poder contenir.Ha estat una satisfacció enorme poder aconseguir allò que cercàvem des del primer moment: qualitat, qualitat. Ara ja no és que n'Arnau opini que el vi és bo, o vosaltres si el tastau. Ara la confirmació ja li ve per un premi, per un jurat internacional que confirma que aquest vi és bo. S'ha acabat. És així.

-Arnau: De concursos n'hi ha molts i n'hi de més o manco categoria. I el Mundusvini és un concurs de categoriareconeguda. És el més important que es fa a Alemanya i amb una bona repercussió a tot Europa. El mateix vespre que ho vaig saber ja vaig entrar a Internet i ja vaig veure com certs cellers de fama com les Bodegues Fariña, que només havien aconseguit medalles de plata i que nosaltres l'havíem superat amb la nostra medalla d'or, valoraven la plata com un èxit extraordinari. El nostre vi recollí la puntuació més alta dels vins de les Balears,

-FC: Per participar en aquests premis vos hi heu de presentar o vos elegeixen directament?

-Arnau: T'hi has de presentar. En el mes de juny ja vàrem presentar les mostres de la collita de l'any 2005. Era la primera vegada que ens presentàvem i el resultat ha estat una sorpresa molt agradable.

-Mateu: Bé, després d'haver-ho pensat amb tranquil·litat veus que és el premi a una feina feta amb il·lusió, ben feta, tant a dins la vinya com a dins el celler.

-FC: Quin és el procés que fa el vi com aquestdins el celler?

-Arnau: És un procés lent, que comença llevant la

rapa al raïm, estrucar, i després d'això fa el seu procés fermentatiu dins el dipòsit a una determinada temperatura, entre 25-30 graus, més o manco unes tres setmanes, un mes de maceració. Després es fa el sangrat i es treu el vi i amb la pasta que queda es fa un premsat molt suau per treure aquella miqueta de fracció de vi flor. La resta de pasta es tira i el vi va a reposar a dipòsits. Enguany el procés ha estat una mica irregular, més bé, molt irregular, ja que ens hem trobat dins el mateix raïm grans de 15 graus i grans de 12 graus que són els graus de sucre o grau alcohòlic potencial.

-FC: Cada fermentació la feis per varietats?

-Arnau: Sí, i llavors potser que el cupatge es faci també amb la mateixa varietat o que ja es faci alguna mescla.

-FC: Quant al vi del Pujol, de quin tipus de bóta parlam?

-Arnau: Són de roure de procedència europea (de França) i també de procedència americana. Són de 225 i 300 litres i les canviam cada cinc anys.

-FC: I quin temps passa el vi dins la bóta?

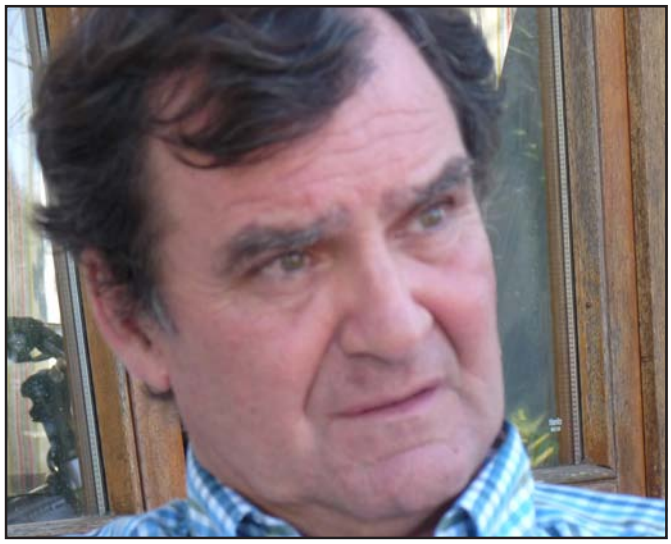
-Arnau: Hi està un any i després passa a dipòsit. Hi ha partides que no passen per les bótes. A bóta hi va aproximadament un 80% del vi. Hi ha una part que queda en dipòsit per conservar i aportar fruitositat al cupatge global. És intentar ajustar el record de la fusta en el vi, que hi hagi la presència de la fusta però no massa.

-FC: I quan es comença a embotellar?

-Arnau: Als dos anys, però no exactament. Hem d'anar a cercar i mantenir la màxima fruitositat possible. Anar a cercar una estructura edequada, un equilibri entre la fruita, la fusta i l'aclariment natural i la decantació natural del vi. Quan surt al mercat ha de tenir unes condicions òptimes de consum i també s'ha de poder guardar.

-FC: I en botella quin temps de vida pot tenir el vi?

-Arnau: De tres a sis anys ha de poder aguantar perfectament. El vi, una vegada embotellat va canviant. En botella el vi s'acaba d'arrodonir, s'acaba de suavitzar mínimament i s'adapta al nou format. Estam parlant de mesos, de mig any i ja es troba en condicions adequades per ser consumit. En condicions adequades el vi en botella pot arribar als vuit, nou i deu anys. La corba de conservació d'un vi embotellat referent al seu moment òptim de consum, encara que cada vi tendrà la seva corba, és ascendent en principi. No es recomana consumir-lo, té una estructura massa marcada, amb un punt d'astringència massa alt, fins que arriba a un punt òptim que s'estabilitza i durant un temps pot aguantar un any o potser cinc anys depenent del vi i llavors comença un lent declivi. Per exemple un *boujolais*, un vi jove tipus maceració carbònica, tendria després de l'embotellat una pujada quasi vertical perquè el dia després d'haver-lo embotellat ja està a punt de consum, després es mantindria gairebé un any i iniciaria una baixada també vertical. Altres vins tenen una pujada molt més lenta, tenen molts més anys de consum òptim i després tenen una baixada lenta. El nostre ara es troba en el moment òptim de consum, està a dalt de tot de la corba, durant aquest termini és quan té la major quantitat de caracterítiques organoloèptiques que es poden percebre. A nivell de reflexos de color d'aquí a quatre anys ja no tendrà els tons violacis que tenia l'any passat i que més o manco encara té. Tendrà uns colors teula, marronosos. Segur que encara tendrà unes condicions òptimes de consum. I aquelles notes aromàtiques de fruita fresca i floral que ara té, d'aquí a quatre o cinc anys no les tendrà pel procés d'oxidació però n'aconseguirà d'altres reductores, altres de cuir més intenses per envelliment. Crec que durant els següents quatre anys aquest vi estarà dins el seu període òptim de consum i amb bones condicions pot arribar als sis anys, però s'hauria de veure com ha anat evolucionant. El bon conservant que té aquest vi és l'alcohol que té.



En Mateu ens ofereix compartir el premi amb tots els mallorquins

-FC: Quins projectes de futur teniu?

-Mateu: Tenc tres quarterades que esperen per sembrar més vinya, però això no és prioritari. Ara vull gaudir d'aquest moment i el que és important, consolidar aquest vi. Ara no només hem arribat a un punt que és aconseguir el que volíem, i ho podem dir ben fort; ara el repte és aconseguir un vi amb la mateixa qualitat com el que hem aconseguit amb el del 2005. Això ho volem aconseguir des de la vinya i això vol dir, ni més ni pus, que continuar fent la feina ben feta, podant així com toca, llevant els ulls així com toca, esborronant, llevant fillolls,

lluitant contra les plagues que puguin venir, tirant raïm a baix, etc. Per a mi és un repte aportar raïm de qualitat perquè llavors n'Arnau faci la seva feina

-FC: Quins perills té una vinya com la teva?

-Mateu: Cada any és diferent. Tu hi pots posar tota la il·lusió del món però si després t'hi fot una calabruixada, no hi pots fer res. De resquillada ens ha tocat qualque vegada. Una clabruixada forta no ens ha tocada mai. O una gelada. Fa tres anys ens arribà de la banda de Son Serra un vent salí que va cremar totes les voreres de les fulles que varen quedar seques. I ja era dins el març o l'abril.

-FC: Quina ajuda de productes químics teniu?

-Mateu: No empram cap herbicida, però lluitam contra el mildiu, que és el gran enemic. Però l'haver de lluitar amb l'hotel i la vinya, els matins a un lloc i l'horabaixa a l'altre m'ha costat, el temps em ve just. I a vegades m'ha costat agafar la bomba per esquitxar quan tocava. Si es fan les feines quan toca, tot és més senzill i bo de fer. Ara hi ha una nada d'herba dins la vinya. Si la deixes fer, envestirà i es farà grossa. Però si hi passes els cultivadors ara que és petita, amb un instant no n'hi ha.

-FC: I la comercialització del producte?

-Arnau: Això és un altre món. Tenim un parell de distribuïdors però la feina és el boca a boca i que el provin i que la gent conegui el vi. És una feina lenta. Els distribuïdors venen el vi si els ho demanen. El nostre mercat està dins el centre d'Europa: Alemanya, Suïssa, Àustria,... França i Itàlia, ni pensar-ho. Bàsicament, Alemanya. Allà hi ha molts de consumidors, Mallorca té una anomenada, i es tracta d'anar a aconseguir aquests clients i aquesta medalla d'or ens serà de gran ajuda.

-FC: Hi ha cultura del vi a Mallorca?

-Arnau: A Mallorca falla molt. Però hi comença a haver gent que té uns coneixements o els vol tenir. Per això hi ha una gran quantitat de cursets i tasts. Ara també han aparescuts aquests bars de vi on te l'ofereixen de manera adequada.

N'Arnau ens mostra el seu celler.

-Mateu: Hi ha molts de restaurants que no conserven bé el vi, ni el serveixen bé. El vi *Es Pujol de Maria* demana que se'n respecti les normes de temperatura, obrir-lo un temps abans, beure'l en copa grossa. Encara hi ha restaurants que segueixen la norma de triplicar els preus dels productes i això fa mal als productors. És un costum aberrant. Podem estar contents del premi del nostre vi i el volem compartir amb tots els mallorquins.

-FC: I com establíreu el preu de la botella des Pujol de Maria?

-Mateu: No va ser fàcil, perquè les persones solen esser ambicioses i no vàrem voler abusar amb el preu. Nou euros creim que és un preu just.

Ja feia dues hores que parlàvem quan s'acostaren la dona i la tia d'en Mateu, la tia Maria. L'hotel, "l'altra" feina d'en Mateu l'esperava. Després d'acomiadar-los encara férem una volteta per dins el celler de n'Arnau Galmés on ens mostrà les modernes instal·lacions que asseguren que al costat d'un apassionament pel món del vi i uns coneixements tècnics excel·lents i sempre actualitzats, tenguem un producte de primera per acompanyar-nos a la taula durant molts d'anys.

Antoni Fiol, Miquel Morey, Magí Ferriol i Joan Gelabert

Restaurant - Celler
CA 'S PADRI TONI
BATEJOS - COMUNIONS
C/ Villalonga, 9 ☎ 971 85 80 16
Maria de la Salut (Mallorca)
Dilluns tancat excepte festius

Perruquería
Rinxols
Home i Dona
C/ Carreró Menut, 18 (Son Puig) Tel. 971 52 50 51
07519 - María de la Salut

Un llibre molt recomanable: *Les Illes venturoses. Vida i viatge a Mallorca, Menorca i Eivissa.* de Mary Stuart Boyd. Editora Documenta Balear.

Per pura casualitat va caure a les meves mans un llibre que acabava de sortir abans de l'estiu, estava editat per l' Institut d'Estudis Balears, i he de dir, així d'entrada que és una petita obra d'art. Va ser publicada en anglès el 1911, i mai s'havia traduïda ni publicada aquí, és en certa manera una obra d'art poc coneguda

Es tracta d'un viatge fet per una família d'escocesos-britànics, a les Balears, que durà uns 8 mesos, llogant una casa a El Terreno (La casa tranquil·la, com l'anomenen), fet al principi del segle vint, 1909.

Ella, que era escriptora de creació, i també escrivia llibres de viatges, i el seu marit, que li diu l'Home, i el fill, que li diu l'Al·lot, els dos pintors, que per cert al llibre hi ha uns quants dibuixos d'ells, autèntics retrats de com era el paisatge de llavors, feren un viatge per conèixer de primera mà unes illes, encara perdudes, dins la Mediterrània, que els n' havien parlat d'elles uns amics anglesos.

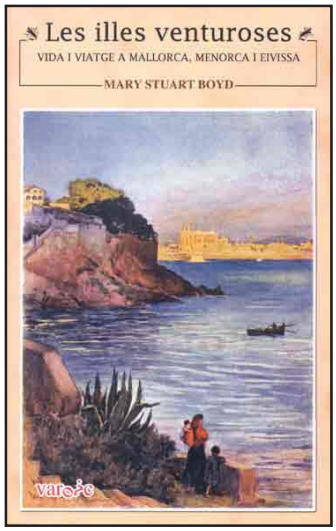
Palma encara estava envoltada de murades, els vaixells arribaven al port a fregar la Catedral, la que es mirava i reflectia dins la mar, i l'Almudaina tenia sortida directa al port.

Feien els desplaçaments amb tartana, amb carruatges de cavalls o bé llogant un cabriolet, tot envoltat d'una aura poètica que quan un llegeix les seves descripcions queda enlluernat de com devia ser de meravellós aquell país, ...i com és actualment.

La seva prosa és d'una gran bellesa i tracta amb exquisidesa tots els temes, amb una sensibilitat molt poc habitual. Tot li agrada, i de manera especial el menjar, i que consti que no eren els sueus gustos habituals, però elogia la cuina i els ingredients, així com la frescor dels productes per elaborar la cuina.

La descripció que fa dels viatges a Sóller, encara no hi havia tren ni túnel, l'admiració per les cases senyorials, també les de Fornalutx, les passejades per la Serra de Tramuntana, demostren una sensibilitat i una elegància que fan de molt bon llegir. Un, quan emprèn la lectura, o al manco a mi em passava, em costava deixar-la, i d'aquesta manera amb un santiamén he acabat el llibre, deixant-me un regust de ganes de seguir.

Al començament l' autora no entén ben be a quin país ha arribat, i es troba que molta gent no parla castellà, el que ella en diu l' idioma oficial, i s'estranya, ja que a vegades té dificultats per comunicar-se amb la gent ja que ella tampoc no domina gaire l'espanyol, però a mesura que passen les setmanes i els mesos, ja entén que ha anat a un país catalanoparlant i ja ho jutja d'una altra manera i ho comprèn, i fins i tot arriba a manifestar que li dol no entendre el mallorquí per poder captar encara amb més intensitat l' autèntic esperit de la gent.



Manifesta una gran admiració pel tarannà de la gent, que diu que és noble, sincera, honrada i delerosa per agradar, aspectes que ens ennobleixen,... i que quan un veu com hem acabat actualment, tant en l' aspecte de la destrucció del paisatge, dels costums, de l'agressió lingüística, de la falsedat i l' especulació, així com l'espoli dels distints governs de la "messeta", de tots el colors i tendències, és quan a un li ve la ràbia i el sentiment d'impotència per la reivindicació en veu baixa que han fet els governs regionals (perdó: autonòmics) de la defensa del territori i de la identitat.

Per a mi hi ha alguns paisatges i descripcions que són una meravella, fins i tot els detalls més petits li criden l' atenció, els descriu amb una exquisidesa que és d'agrair; es fixa fins i tot amb les flors silvestres, en coneix de moltes els noms i les descriu magistralment, queda embadalida davant les orquídies silvestres, cosa que a mi personalment no m'estranya, ja que en som un entusiasta enamorat; queda embadalida davant una sínia de cadúfols, de les granotes que prenen el sol dins la síquia de reg, dels capgrossos que neden dins la bassa, i de la sensació de frescor que sent quan veu caure l'aigua dels cadúfols. Sent un mica de tristor per la mula que fa voltes amb les cucales posades, però arriba a dir: "Si hagés de néixer mula i viure extraient aigua d'un pou, resulta difícil d'imaginar un lloc més agradable on exercir aquesta vocació" (sic) . Tot un poema, sobren comentaris.

Quan agafa el vapor per partir ho fa amb aquestes paraules: "Malgrat la nostra darrera vista de Mallorca estigué embolicada amb pluja i llàgrimes, sempre la recordarem com la terra del sol brillant i dels somriures" .

Tal vegada se'm nota massa que és un llibre que m'ha entusiasmat, i per tant com que jo he gaudit de la seva lectura, desitj que els lectors de Fent Carrerany tinguin l' oportunitat de gaudir tant com jo. Si tancam els ulls podem somniar com hauria pogut ser el nostre país si l' haguéssim tractat i desenvolupat amb l' exquisidesa, sensibilitat i el respecte de l' autora britànica.

Antoni Gelabert Mas
Maria de la Salut – Barcelona
Setembre/Octubre, 2009

COLOMBRAM TRIO

Els propers dies 20 de novembre a l'Església de la Concepció i 10 de desembre a l'Església de Sant Felip Neri de Palma, la violinista de Maria, Catalina Sureda, hi farà un concert amb el seu trio de música de cambra. Aquest trio està format per na Catalina Sureda, al violí, na Lana Berakovic de Zagreb (Croàcia), al violoncel i na Beáta Ács de Budapest, al piano.

El trio neix el 2008 amb la finalitat de crear una formació cambrística estable. En l'actualitat relitzen conjuntament un Màster en Música de Cambra a la Universitat de Música de Graz (Àustria) i el seu programa artístic abraça des del repertori clàssic fins a la música contemporània.

ELS QUINTOS DEL 49

Na Margalida Mas ens ha remès aquesta foto que es feren els seus quintos a Can Tronca (Sant Joan) on anaren a dinar per celebrar el seu seixantè aniversari. No hi eren tots però la representació és important. Per molts d'anys amb salut.

BULLIT DE NOTÍCIES

AIXÒ NO ÉS (NO ERA), BIODEGRADABLE

Si aquests darrers dos mesos heu circulat per la carretera que va de Maria a Muro, haureu vist que hi havia munts de sacs de fems. En principi podíem pensar que era la brutor de les voreres de la carretera, però no era així, ja que eren les restes del Rock'n'rostoll. El major problema era que el concert es va fer al començament del mes de setembre, i hem hagut d'esperar a finals del mes d'octubre per veure-ho desaparèixer. No sabem de qui era la responsabilitat dels fems, si de l'organització o de l'Ajuntament, però ha estat un espectacle poc agradable, veure tant de temps aquelles bosses no biodegradables enmig del rostoll.

APUJADA DE QUOTES

El passat 7 d'octubre hi va haver una reunió entre l'Ajuntament i els pares de la guarderia, el motiu de la qual era informar de la pujada de la quota mensual de 25• . La gran majoria de pares es varen queixar del moment de la pujada (ja que ara no hi ha opció de canviar el nin de guarderia) i del fet que aquest augment no vagi acompanyat d'una millora dels serveis ni de les instal·lacions.

L'Ajuntament de Maria hauria de fer un pensament sobre el tema, ja que és representatiu que molts de nins de Maria vagin a escoletes dels pobles veïnats.

UNA IMATGE NO VAL MÉS QUE MIL PARAULES

Aquesta frase és el títol d'un llibre de Jesús Tuson en el qual desmitifica o desmunta la frase feta "una imatge val més que mil paraules". Si ens creguéssim tot el que veiem, diríem que a ca l'amo en Joan Poll hi ha una parra que fa carabasses i raïm, ja que en passar per allà això és el primer que es veu. Quan s'hi acosta un poc més veu que una carabassera ha pres el domini sobre la parra i cadascuna d'elles fa el que sap fer: la parra, raïm, i la carabassera, carabasses.

EL MARIER JOAN MAS I VIVES FA EL DISCURS D'INAUGURACIÓ A L'IEC

El marier Joan Mas i Vives, professor de la UIB, va llegir aquest passat mes d'octubre el discurs que inicià l'any acadèmic de l'Institut d'Estudis Catalans. En Joan, que serà investit acadèmic aquest proper mes de desembre llegí un discurs on parlava del pensament i de l'obra de dos intel·lectuals mallorquins: Pons i Gallarza i Joan Alcover. Enhorabona a en Joan i molts d'èxits i encerts en la seva vida com a acadèmic.

MARIATUKADA A LA DIADA DELS CASTELLERS DE MALLORCA

Dissabte dia 10 d'octubre la batucada de Maria, Maria tukada va ser la convidada a fer moure l'esquelet als assistents a la Diada Castellera dels castellers de Mallorca. A la Plaça de Cort de Ciutat, plena de castellers i d'assistents a la Diada, els batucaires de Maria animaren la festa i feren un cercavila amb tota la gent fins a Ses Voltes, on la festa va continuar durant unes quantes hores. Això sí, varen ser obsequiats amb una bona torrada i varen ser convidats a tornar-hi ja que deixaren una bona impressió a tots els assistents. Ara, a esperar que els castellers els tornin la visita i vénguin a fer una actuació a Maria.

GABRIEL BERGAS PROTAGONISTA D'ENXARXATS A TELEVISIÓ DE MALLORCA

El programa Enxarxats que s'emet per la Televisio de Mallorca i que dirigeix el periodista Rafel M. Creus, dedicà un dels seus capítols al marier Gabriel Bergas "Mancorer". La faceta de comunicador d'en Biel com a corresponsal de premsa de diverses publicacions mallorquines, així com a la ràdio, marcà el programa. Una bona aproximació al personatge i a la persona en totes les seves facetes, la professional i la més humana construiren un programa molt interessant.

CAMPIONAT DEL MÓN DE TERCETI

El segon cap de setmana d'octubre, divendres 9 i dissabte 10, Maria va ser escenari del segon Campionat Mundial de Terceti. Ja fa uns anys una partida de mariers entusiastes d'aquest joc de cartes que gairebé ha quedat circumscrit al nostre poble es plantejaren la seva recuperació i difusió. A més de fer-ne una transcripció de les regles i editar-les es proposaren popularitzar el joc i organitzaren un primer campionat. De llavors ençà no han deixat de fer demostracions i s'han posat en contacte amb grups i associacions interessades en el tema.

Uns anys després pensaren que ja era hora de tornar

BULLIT DE NOTÍCIES

a fer un campionat i dit i fet, es posaren en marxa. Aconseguiren una bona col·laboració de les autoritats municipals, del Consell i d'altres entitats i empreses i comptaren així mateix amb la col·laboració de Jordi Carrabina, jugador de terceti i professor de la Universitat de Barcelona que oferí divendres al vespre una interessant xerrada amb el títol de Televisió interactiva, jocs i terceti. L'endemà dissabte va ser el dia de les cartes. Gairebé 20 parelles es disputaren el campionat. A més de la gent de Maria hi havia participants de Palma, Manacor, Cas Concos i Barcelona. Després de les dues jornades, matinal i de capvespre (amb un dinar a Cas Padrí Toni per recuperar forces) la parella guanyadora va ser la formada pels mariers Miquel Fiol i Jaume Bergas, que s'imposaren a la parella formada per Rafel Payeras i Pep Payeras.

Enhorabona als organitzadors i als guanyadors!

SOPAR CONTRA EL CÀNCER

El passat divendres dia 23 d'octubre es va fer el sopar anual organitzat per la junta local de l'Associació

Espanyola Contra el Càncer (AECC) de Maria de la Salut en el restaurant Ses Torres. La participació va ésser excepcional. Hi va haver més de 320 persones.

Els membres de la junta local de Maria volen donar les gràcies a tots els assistents i col·laboradors.

TEMPS DE BUNYOLS

Quan s'acosta la tardor i començam a desembarassar-nos de la calor és el moment adient de preparar i menjar uns deliciosos bunyols, aquest plat típic de la rebosteria mallorquina que no podem deixar decaure. Així cadascú amb la seva recepta els elabora intentant que enmig hi quedi un forat. Des dels de més edat, a l'Associació de la Tercera Edat, als més joves a l'escola, envoltant el dia 21 d'octubre, festa de les Verges, han elaborat i assaborit uns excel·lents bunyols acabats de fer.

LA BIBLIOTECA I EL CASAL DE JOVES

Des de la biblioteca ens han informat que l'horari d'hivern és de 15.30 a 19 hores, de dimarts a dijous i els divendres, de 9,30 a 14 hores. Mentre que el Casal Jove està obert de les 16 a les 19 hores, de dimarts a divendres i els dissabtes, de 10.30 a 13.30 hores. Tota aquesta informació i més la podreu trobar a la web que han posat en marxa (www.casaldejovesdemaria.tk) . La bibliotecària nom Marga i els monitors del Casal Jove són na Marga i en Leo.

OBRES A SA PLAÇA, CARRER DE L'ESGLÉSIA I SA QUINTANA.

L'Ajuntament de Maria de la Salut ha aprovat l'adjudicació d'obres de millora dels carrers Església i Quintana, unes obres que consistiran en la rehabilitació de les voravies. Aquestes obres adjudicades a l'empresa Antoni Gost, S.L. també contemplen el projecte de col·locació de llambordes i substitució de voravies de la plaça des Pou, així com la col·locació de pilons retràctils i altres elements de mobiliari urbà.

DEMOGRAFIA

ENS HAN DEIXAT:

Pedro Quetglas Ribas va morir el passat dia 30 de setembre a l'edat de 89 anys. Vivia al carrer Antoni Monjo, número 11.

Gabriel Jordà Garau ens deixà el passat dia 30 de setembre a l'edat de 80 anys. Vivia al carrer Sa Quintana, número 38.

Joan Quetglas Mas va morir el passat dia 11 d'octubre a l'edat de 78 anys. Tenia el seu domicili al carrer Sant Miquel, número 8

Que descansin en pau

BENVINGUTS:

Chakir Maadouri Ousroud vingué al món el passat dia 12 d'octubre. Els seus pares són El Hossayan Maadouri Ousrout i Halema Ousroud

Hamam El Khoulati Zellaf nasqué el passat dia 15 d'octubre. És fill de Abdelkader khoulati i Safia Zellaf

Pere i Claudia Payeras Pons nasqueren el passat dia 24 d'octubre. Els seus pares són Joan Payeras Carbonell i Margalida Inès Pons Vanrell.

Enhorabona als seus pares i família

JA L'HAN FETA:

En Jaime Darder Calafat i na Maria del Pilar Jiménez Espinosa es casaren al nostre poble el dia 11 doctubre.

Que el vostre amor no acabi mai.

TELÈFONS D'INTERÈS:

AJUNTAMENT		971525002
	(Fax)	971525194
	Policia Local	971100112
BIBLIOTECA		971525688
UNITAT SANITÀRIA		971525463
	(cita prèvia)	902079079
APOTECARIA		971525020
OFICINA DE CORREUS		971858061
ESCOLA DE DALT (telèfon i fax)		971525083
ESCOLA DE BAIX		971525252
LOCAL TERCERA EDAT		971525564
POLIESPORTIU MUNICIPAL		971525457
PARRÒQUIA		971525033
GESA: AVARIES		902534902
SOREA,	Servei d''aigua	971644004
	Avaries	971644006
EMERGÈNCIES		112
BOMBERS		085
HOSPITAL MANACOR	Informació	971847000
	Urgències	971847060
	Cita Prèvia	971847100
HOSPITAL D'INCA		971888500
AMBULATORI D'INCA		971502850
URGÈNCIES A TOTA L'ILLA		061
SON DURETA (Centraleta)		971175000
AMBULÀNCIES S.S. (Inca)		971502850
AMBULÀNCIES		971200362
RECAPTACIÓ TRIBUTS CAIB (Inca)		971505901
ADMINISTRACIÓ D'HISENDA (Inca)		971505150
MANCOMUNITAT DES PLA		971830441

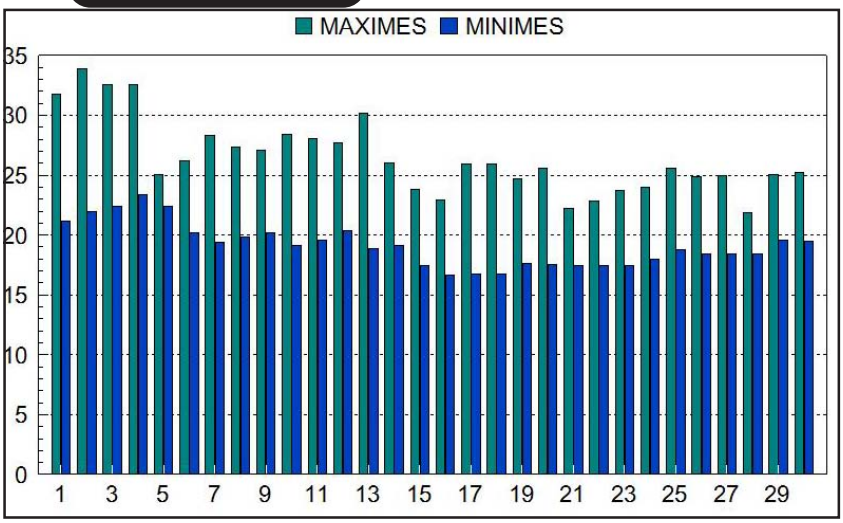
PUNT D'ATENCIÓ CONTINUADA DE SINEU:
Polígon de Sineu 971520203

HORARIS:

AJUNTAMENT:
de 9 a 14 hores.
APOTECARIA:
Matí: 9 a 13 hores.
Horabaixa: 16.30 a 20.30 hores.
UNITAT SANITÀRIA: de dilluns a divendres de 9 a 15 hores. (els dimecres, de 14 a 19 hores)
BIBLIOTECA:
Dimarts a dijous: de 15.30 a 19 h.
Divendres: de 9.30 a 14 hores.
CASAL JOVE:
Dimarts a divendres: de 16 a 19 h.
Dissabtes: de 10.30 a 13.30 hores.
PARC VERD:
DILLUNS, de 9 a 13 hores.
DIMARTS I DIJOUS, de 16 a 20 hores.
DIMECRES I DIVENDRES, de 10 a 14 hores.
DIUMENGE, de 10 a 13 hores i de 18 a 19 hores
LÍNIA MARIA-HOSPITAL-MANACOR:
(De dilluns a divendres)
Sortides Maria: 7.55, 10.30 i 14.45 hores
Sortides Manacor: 11, 13.40 i 18,05 hores

El temps

MES DE SETEMBRE



PLUVIOMETRIA

Dia 13 ..... 5 l.
Dia 15 ..... 46 l.
Dia 16 ..... 3 l.
Dia 17 ..... 9 l.
Dia 18 ..... 26 l.
Dia 21 ..... 6 l.
Dia 22 ..... 35 l.
Dia 23 ..... 11 l.
Dia 28 ..... 31 l.
Dia 30 ..... 4 l.

TOTAL: 176 LITRES

Temperatura Màxima 33,9º C (Dia 2)
Temperatura Mínima 16,7º C (Dia 16)
Temperatura Mitjana 22,9º C
Mitjana Màximes 26,5º C
Mitjana Mínimes 19,2º C

POEMES I GLOSES

N'hi ha que rompen costelles
de dalt a baix des carrer.
Sabeu què haurien de fer
a Montblanc per fer-ho bé?
Una casa de femelles.

N'hi ha qualcun que s'ho cerca
i fa qualque disbarat
segons lo que m'han contat
a mig poble l'han posat
de jardins i zona verda.

Passarem en es rector
que és un home valent
va comprar un instrument
per donar gust a sa gent,
que quasi val un milió.

Joan Mas Colombram (novembre, 1989)

"la Caixa"
OFICINA DE MARIA DE LA SALUT

BUS-TREN, DE DILLUNS A DIVENDRES

Maria -Sineu-Inca - Palma				Palma- Inca -- Sineu-Maria			
06:25	**06:40**	**06:54**	**07:28**	**06:09**	**06:44**	**06:57**	**07:25**
07:25	**07:40**	**07:54**	**08:28**	**07:09**	**07:44**	**07:57**	**08:25**
08:25	**08:40**	**08:54**	**09:28**	**08:09**	**08:44**	**08:57**	**09:25**
09:25	**09:40**	**09:54**	**10:28**	09:09	09:44	09:57	
10:40	10:54	11:28		10:09	10:44	10:57	
11:40	11:54	12:28		11:09	11:44	11:57	
12:40	12:54	13:28		**12:09**	**12:44**	**12:57**	**13:25**
13:25	**13:40**	**13:54**	**14:28**	**13:09**	**13:44**	**13:57**	**14:25**
14:25	**14:40**	**14:54**	**15:28**	**14:09**	**14:44**	**14:57**	**15:25**
15:25	**15:40**	**15:54**	**16:28**	**15:09**	**15:44**	**15:57**	**16:25**
16:25	**16:40**	**16:54**	**17:28**	16:09	16:44	16:57	
17:40	17:54	18:28		17:09	17:44	17:57	
18:40	18:54	19:28		**18:09**	**18:44**	**18:57**	**19:25**
19:25	**19:40**	**19:54**	**20:28**	**19:09**	**19:44**	**19:57**	**20:25**
20:25	**20:40**	**20:54**	**21:28**	**20:09**	**20:44**	**20:57**	**21:15**
21:40	21:54	22:28		21:09	21:44	21:57	
22:40	22:54	22:28		22:09	22:44	22:57	

BUS-TREN, DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS

Maria-Sineu-	Inca-	Palma		Palma-	Inca-	Sineu-Maria	
06:40	06:54	07:33		06:04	06:44	06:57	
07:40	07:54	08:33		07:04	07:44	07:57	
08:25	**08:40**	**08:54**	**09:33**	**08:04**	**08:44**	**08:57**	**09:25**
09:25	**09:40**	**09:54**	**10:33**	**09:04**	**09:44**	**09:57**	**10:15**
10:40	10:54	11:33		10:04	10:44	10:57	
11:40	11:54	12:33		11:04	11:44	11:57	
12:40	12:54	13:33		12:04	12:44	12:57	
13:40	13:54	14:33		13:04	13:44	13:57	
14:40	14:54	15:33		14:04	14:44	14:57	
15:15	**15:40**	**15:54**	**16:33**	**15:04**	**15:44**	**15:57**	**16:15**
16:40	16:54	17:33		16:04	16:44	16:57	
17:40	17:54	18:33		17:04	17:44	17:57	
18:15	**18:40**	**18:54**	**19:33**	**18:04**	**18:44**	**18:57**	**19:15**
19:40	19:54	20:33		19:04	19:44	19:57	
20:40	20:54	21:33		20:04	20:44	20:57	
21:40	21:54	22:33		21:04	21.44	21:57	
22:40	22:54	23:33		22:04	22:44	22:57	

LÍNIA IB-14 CAN PICAFORT-MARIA-PALMA:

Can Pic-Sta Marg-	Maria-	Palma		Plama-Maria-Sta Marg-	Can Pic		
07:15	07:30	08:35		09:00	10:05	10:15	10:30
10:45	11:00	11:10	12:15	13:15	14:20	14:30	
14:50	15:00	16:05		16:30	17:35	17:45	17:55
18:00	18:20	18:30	19:35	19:45	20:50	21:00	21:15
Dissabtes, diumenges i festius:							
07:15	07:30	08:35		09:00	10:05	10:15	10:30
14:30	14:50	15:00	16:05	19:45	20:50	21:00	21:15

FENT CARRERANY FA VINT ANYS

L'Editorial de la revista parla d'en Pere Fons, una persona molt important per al nostre poble que no oblidarem mai. Per acomiadar-se del poble escriu una carta que surt publicada en la revista del mes de novembre.

Aquest any 1989 ha estat un any polèmic, sobretot pel tema de Montblanc i per això la revista es fa ressò de la polèmica dedicant-li unes quantes pàgines, glosa de na Margalida Negre inclosa.

Seguint amb el tema de la política, en José Luís Corresa ens fa cinc cèntims dels polítics de Maria i na Maika Lozano fa un article sobre l'aigua de les escoles, la qual no està en bon estat.

Sa Xerradeta del mes és amb Don Joan Carbonell Estelrich, més conegut com el Manescal. En aquesta xerradeta ens explica els avantatges i els inconvenients de la seva feina, la qual qualifica de poc agraïda.

A la secció de *Demografia* ens han deixat n'Antoni Torelló Gual i n'Antoni Gual Jordà. Ja l'han feta en Joan Quetglas Ferriol i n'Antònia Castelló Payeras. És benvingut en Mateu Mas Garau.

En el *Bullit de notícies* es parla del 50è aniversari de l'acabament de la guerra "incivil", també de la presència de xorics a Montblanc o de la celebració de les verges a l'escola, entre d'altres coses. Com a curiositat aquest mes s'inaugura el *Colmado Nou*, més conegut com a Can Joan.

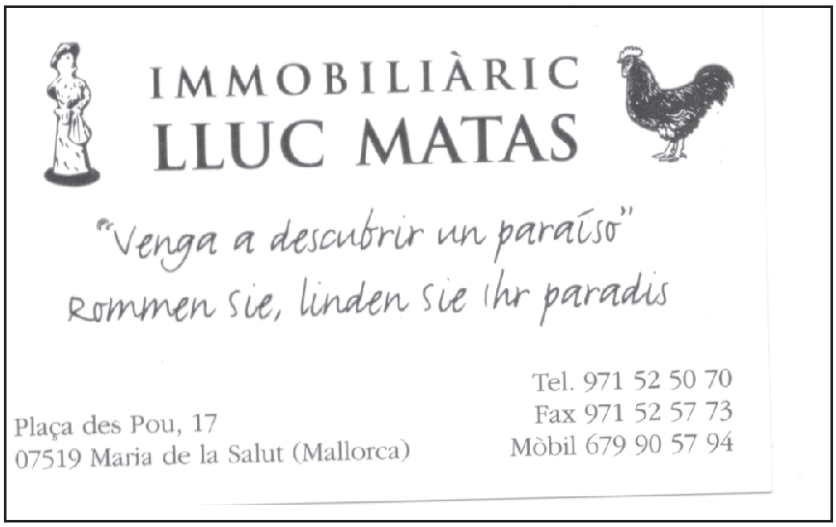
REVISTA DE L'ASSOCIACIÓ CULTURAL
FENT CARRERANY
MARIA DE LA SALUT
Nº 40 NOVEMBRE 1989

En el *Correu obert* en Miquel Oliver, en Jaume Mestre, na Margalida Mas Vicens i en Pere Fons parlen de temes del moment.

Sabem tot el que passa a la *Casa de la vila* gràcies a la secció que du aquest nom. Tot seguit en Pere Fons s'acomiada de tot el poble amb un *A reveure*. Seguint amb els temes de l'actualitat en Joan Mas a la secció *Poemes i gloses* fa un repàs a la societat del moment. Per desconnectar una mica hi ha la secció de *Passatemps* amb quadres de lletres sobre Montblanc, amb jocs d'escacs...

N'Enric Pozo ens informa de l'actualitat del món dels escacs, com la participació dels equips de Maria en el Campionat de Mallorca d'escacs. També ens fa saber que l'amo n'Antoni Torelló i l'amo en Tomeu Carbonell són nomenats socis d'honor. Seguint amb l'esport, en aquest cas el futbol, en Jaume Mestres ens relata les peripècies de l'equip de futbol *Fonthisa* a la lliga.

Com sempre acabam amb una excursió, en aquest cas a Monti-sion.



Han començat les activitats de l'Associació de la Segona Edat

Tal com anunciàvem a l'anterior edició de Fent Carrerany, l'associació de la segona edat de Maria, 2ona ONA, ha començat les seves activitats. Cada dimecres, entre les 21:30 i les 22:30 hores, a ca ses monges, hi ha el taller de **ball de línia** amb en Joan Morro com a professor. Aquesta és l'activitat que ha tengut més acceptació ja que compta amb més de trenta socis inscrits.

D'altra banda, els divendres, entre les 20:30 i les 21:30 hores, al local de la tercera edat hi assisteixen els que volen aprendre **balls mallorquins**. Una activitat atesa per Miquel Vives Alcover a la qual hi ha 24 inscrits.

Finalment, cada dissabte, també a ca ses monges, hi ha les dues activitats de **ball de saló** amb na Maria Seguí com a professora. A partir de les 19 hores hi assisteixen els més avançats i una hora després, els que s'estan iniciant. Ambdues activitats superen les dues dotzenes de socis participants.

D'altra banda, el passat dissabte dia 24 d'octubre, al local social es varen fer els **bunyols de les verges**. Entre les 16 i les 18 hores es varen elaborar i coure els bunyols i després d'acabar els balls, a partir de les 21:30 hores, es varen repartir als quasi vuitanta associats que s'havien inscrits per participar-hi. Després, com tots els dissabtes hi hagué música i ball per divertir-se i completar una vetllada molt agradable.

Cal destacar una nova activitat, el **taller de manualitats**, que comença aquest més de novembre, el qual es desenvoluparà fins el mes d'abril. Aquesta activitat tendrà com a monitora na Maite Sánchez, i el seu horari serà entre les 16 i les 18 hores dels dissabtes.

Però ja s'estan preparant més coses per a abans de les festes de Nadal. Hi haurà dues activitats puntuals d'elaboració de **torró de Xixona** i també de les típiques **coques de torró.** En aquests dos tallers, després de preparar els torrons, els assistents, els tastaran.

Però no s'acaba aquí ja que es preveu repetir amb el **bingo i xocolatada amb ensaïmades** que tant d'èxit va tenir l'any anterior. Previsiblement, aquesta activitat tendrà lloc el dissabte dia 26 de desembre. A les 17 hores començarà el bingo i a les 19 hores es repartirà la xocolata.

I encara hi ha més coses que s'estan preparant, com una excursió a Raixa, el sopar de cap d'any, una activitat de preparació de licor d'herbes, el fogueró de Sant Antoni..... De tot això en tendreu informació a les pàgines de Fent Carrerany.

ELS AVANÇOS DEL NOSTRE TEMPS

Tot d'una en haver dinat, si feia vent, era qüestió d'anar cap a l'era. A vegades s'hi feia una altra raspallada i amb el tiràs s'empenyia la batuda cap allà on bufava el vent. Aquesta feina normalment la feien els homes ja que s'havia d'empènyer fort. Tot seguit s'agranava el redol que s'havia tirassat, començant sempre de les voreres cap al mig, o sia cap a la serra. La feina d'agranar la solien fer normalment les dones o els més joves de la casa, això a les eres familiars, perquè a les de possessió ho feien els homes llogats a fer les messes, normalment no hi havia dones.

La serra ho dèiem al que havíem acaramullat amb el tiràs de part a part d'era. Una vegada haver agranat ben arreu, ja se començava a ventar, amb forques de tres forcalls, fetes d'una sola peça, que consistia amb un bastó de fusta ben allisat i que cabés a dins la mà, a un cap s'havia obert en tres parts que eren els tres forcalls i amb uns tascons s'hi donava forma de forca. Amb el mateix estil n'hi havia de quatre forcalls, també n'hi havia de sis, set i vuit forcalls. Aquestes estaven fetes amb un pal i a un cap se'ls havia acoblat una fusta en forma de creu on hi anaven els forcalls. Aqueixes forques s'empraven per a ventar quan ja quedava fora palla.

El ventar, normalment se començava a la vorera de l'era, i damunt damunt, per endur-se'n la palla, i si se feia a ordres anant de cap a cap, amb el mateix sentit de la serra, se podia ventar a colles, o sia dues persones una ran de l'altra, o bé un tot sol. Quan se ventava sempre se tirava la forcada cap al vent, perquè el gra quedàs i la palla anàs allà on s'havia agranat. Quan eren dos que ventaven junts, havien d'anar molt acostats un de l'altre i s'havien d'avenir en pegar les forcades, duien un ordre de quatre forcades, en arrancar al cap, començaven que les dues forques se tocaven, la segona forcada s'obria al costat de la primera, i una vegada la forca a l'aire la regiraven de cap al vent, i així fins a l'altre cap. Quan se feia l'ordre en sentit contrari, se canviava la manera d'agafar la forca, si una vegada la mà dreta agafava el cap del mànec, l'esquerra la dúiem a mitjan mànec, i just al revés en ventar l'altra tirada.

Un exemple, la serra, suposem, que la tenim feta en sentit de nord a sud, idò en fer la tirada aguantam la forca amb la mà esquerra al davant i la dreta al darrera i en donar la volta canviam les mans de lloc. Això era així si el vent bufava entre tramuntana i llevant. D'aqueixa manera s'anava ventant, i, contrapassant la serra fent almenys una ordre de dos on s'havia agranat.

Així com s'anava aprimant el gruix de la palla i el gra, s'empenyia amb el tiràs el que anava quedant, acostant-lo cap a la serra. També se passava de ventar amb les forques de tres forcalls amb les de sis o més per tenir més bon alçar la palla petita i polseguera, d'aqueixa manera s'arribava a tenir el de cada banda d'era a una serra.

Havia arribat l'hora de trespolar. Primer s'agranava a cada banda de la serra, ben arreu, aqueixa feina la feia qui millor sabia manejar la pala, per trespolar s'havia de fer anant més acalat que per ventar, si el vent bufava fort no s'havia de tirar la palada massa en l'aire, perquè hi havia el perill que s'endugués gra i palla. El trespolar se feia a ordres de dues palades i procurant no escampar de demés, de manera que en acabar la serra s'havia aprimat bastant, se li havia tret la polseguera i la palla que hagués pogut quedar. Ara tocava fer el caramull, se feia també ventant amb la pala, se començava un poc més de la meitat de la serra i reculant s'anaven pegant palades cap al mig de la serra, primer d'una banda i després de l'altra i d'aqueixa manera quedava fet el caramull del gra.

I ja tocava passar-lo per l'erer. L'eer estava subjecte d'alt de les eradores, que normalment eren dos troncs d'ullastre que solien venir d'una sola branca que a baix feien l'entreforc, les de mon pare tenien una rebassa com el puny, segons deia eren d'un ullastrell que ell mateix havia arrabassat.

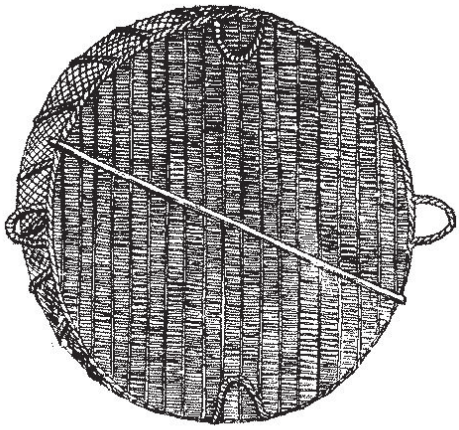
Per ererar se començava a damunt un redol ben net de l'era, procurant que en engronsar l'erer, la pols no anàs al caramull del gra, amb la intenció que la persona que amb la senalla anava donant el gra a dins l'erer no rebés la pols.

Ererar volia dir destresa, per això normalment a cada era ho feia sempre la mateixa persona, sobretot a l'hora de buidar l'erer de les porgueres sense alçar-lo del seu lloc.

Una vegada haver porgat el gra, si volíem saber la quantitat aproximada, se procedia a omplir els sacs mitjançant una barcella, mesura de capacitat que cinc a caramull o sis a ras equivalent a una quartera. També hi havia senalles de quartera que donaven el mateix resultat. Això de mesurar se solia fer quan la batuda era a mitges, quan se conreava terra d'altri el dia de batre compareixia aquell determinat amo a l'era a l'hora de mesurar, o abans si era un pagès i moltes de vegades compareixia a ajudar; ara, si era un senyor, li bastava arribar a l'hora de mesurar, no anaven de pols!

Arribats en aquest punt, sacs plens de gra i llençols plens de palla, ja es podia carregar el carro, si l'ensacada no era molt grossa a més dels sacs se podien carregar uns quants llençols, cinc o sis. Una vegada llevada la batuda de l'era, la deixaven preparada pel sendemà, ben agranada i brufada d'aigua, o sia regada. Fins aquí el que era una dieta de batre, de feina a l'era, però encara faltava descarregar, pujar la palla al sostre i els sacs damunt la sala, això acabava de confitar.

Tal vegada, algú dels que llegiran aqueix escrit se preguntarà: I per què conta aquestes coses aquest home,



ERER

si això és del passat i no se tornarà a veure mai més? Segurament que no, perquè avui en dia la maquinària ho ha envaït tot, es llaura i sembra amb màquina i sobretot s'hi sega i bat al mateix temps, s'hi arreplega la palla, sembren melons, esquiten per matar l'herba i moltes coses més.

Els avanços del nostre temps han duit al camp un canvi tant gros, que a mitjans segle passat era difícil d'imaginar; ara, amb tanta de tecnologia pareix que tot ha de ser més bo de resoldre, i no obstant les coses, de cada dia, sembla que se compliquen més.

No m'allargaré més sobre el canvi que la gent del meu temps ha viscut, però sí explicaré el que me va donar la idea de fer un escrit sobre els avanços del nostre temps.

Són diferents coses, per exemple, veient una mostra de ball de bot, el que presentava les agrupacions no se cansava de repetir la importància de recuperar "lo nostro", sobretot aquests balls que havien nascut a la nostra terra, com la jota felanitxera, el bolero pollencí, la mateixa, etc.

Un dia vaig veure un documental sobre el tir de fona, que a la pagesia també es coneix com bassetja. Aquell home que ho explicava, que era un expert de l'esport, avui si no vaig errat ho consideren esport, també anava dient l' important i representatiu que és el tir de fona per a les Illes Balears.

La majoria dels pobles, sobretot de Mallorca, que són els que més conec, quan tene festes o fires, solen fer qualque demostració d'alguna cosa típica del lloc, encara que sia d'una manera simbòlica, com per exemple cordar cadires, fer enfilalls de tomàtigues, representar un petit sequer, els artanencs amb llatra fan capells i senalletes, els pollencins fan la davallada del pi, a Sóller commemoren el dia de les Valentes Dones i encara queden moltes de coses sense anomenar representatives dels pobles mallorquins.

Però, i de la feina del camp, com se feia durant segles, en deixarem testimoni? Supòs que com jo mateix, encara queden persones que saben o han sabut fer una garba ben feta, perquè una cosa era fer garbes i l'altre feixos de brins de qualsevol manera.

Per fer una garba, que feta així com tocava era de sis gavelles, primer s'estenia el vencís o cordeta, de manera que en fer la garba la berruga quedàs de manera que en anar a garbejar, si el sol ja havia sortit, que a l'estiu surt molt prest, no li pegàs, millor si conserva un poc d'humitat que havia agafat a la nit, perquè a l'hora d'alçar la garba li pegaven una restreta i asseguraven que no se desfés. Se començava amb una gavella, posant-la de través damunt un vencís, després dues una damunt l'altra en sentit contrari de la primera i llavors una a l'inrevés, seguidament s'agafava el vencís o cordeta, un cap en cada mà i s'estrenyia (fermava), s'afegien dues gavelles, la primera en sentit contrari de la que tenia davall i l'altra a l'inrevés i se fermava ben fort i ja tenim la garba acabada. Una altra cosa, en començar la garba, se podia fer de manera que una vegada feta, la gavella de damunt quedàs amb l'espiga orientada a la part d'on solia bufar el vent i d'aqueixa manera fos més mala de moure si el vent bufava fort.

He posat aqueix exemple però podríem treure moltes de maneres de fer altres feines, que podrien ser patrimoni de la pagesia que probablement acabaran a l'oblit. Sé que de tant en tant se fan cursets de diferents oficis o feines propis de la pagesia de dues o tres setmanes, però que en hores representa molt poc temps, els alumnes acaben amb una petita noció, però no ensenyats.

La gent del camp, els pagesos, la gran majoria sabia fer totes les feines, apreses per tradició, se transmetien de pares a fills, generació a generació. A cada casa se sabia quin temps, quines llunes, era el més apropiat per fer planters, exsecallar, sembrar, empeltar, recollir, etc. Se sabia quines figues eren les millors per aplanar i estojar per menjar seques, ara a les fires, a vegades n'he vistes dins bossetes, i per a mi fan poca mengera, normalment són figues angelines, que són de cuiro gruixat i poca molla per dedins, però són guapes, els pagesos saben que n'hi ha de molt més bones.

Els pagesos cada any solien fer un tros de guaret per sembrar llegum per la casa, una dotzena de solcs de ciurons, uns quants solcs de llenties, pitxos, pastanagues, un solc de faves calentes, enciam reüll, alls, cebes, etc.

Avui fa pena veure els ametllers carregats d'ametlles tot l'any i que van caient això com el vent les toma, perdent-se la major part de l'esplet, un disbarat. Dins el terme de Maria a penes queden figueres, qualcuna per menjar com a fruita. Quina persona major no recorda aquells figuerals que tenien i que representava una segona anyada? Tot això s'ha perdut, s'han arrabassat les figueres, les tires de vinya que hi havia a les partions on hi havia aquells melicotoners, pomeres de Sant Joan, nespleres, etc.

He dit que les figues representaven una segona anyada, per les famílies de petits pagesos eren de gran importància, una ajuda molt bona per passar l'any, per

això tenien aquells sequers, que els cuidaven de valent, procurant que no se banyàs, alerta a les rosades de la nit, que ja ho diu la cançó:

El pobre figueraler
passa la vida penada,
en veure s'ennivolada
ha de córrer a entrar el sequer.

Els pagesos se feien els seus propis canyissos, prèviament havien preparat els garrots d'ullastre, les caramutxes, els joncs que havien anat a cercar als torrents i que necessitaven una preparació abans d'emprar-los com a cordetes. Els canyissos estaven fets amb tres garrots que col·locats drets a una paret se'ls anaven col·locant les caramutxes i amb els joncs s'anaven fermant ben fort i d'aqueixa manera fins al cap de d'alt, deixant un tros d'un pam sense posar caramutxes, igual com s'havia fet al començament, aquest tros de bastó que quedava buit servia per agafar el canyís, alçar-lo, canviar-lo de lloc, etc. Les figues quan eren seques pel sol moltes de vegades se fornejaven al forn de la casa. La majoria de cases tenia un forn.

I quantes de coses, feines i costums s'han deixat de fer!

Seran els avanços del nostre temps que ens han fet canviar? Potser, però hi ha coses que encara que fos simbòlicament es podrien recuperar. Com?

Per exemple a una d'aquestes finques o possessions que s'han venudes i han estat comprades per l'ajuntament, mitjançant el Govern o Consell, podria servir com a finca experimental. Jo crec que se trobarien voluntaris per fer de monitors, que diuen ara, i després els alumnes més avançats podrien ensenyar la resta. A dins una finca gran s'hi podrien incloure tots els oficis, per exemple els del Pla de Mallorca. Se podria fer una batuda a l'era i acabar amb una festa. A finals de la temporada de figues acabar amb un bon ball de sequer, i quantes coses que se podrien fer...

Però pens, si tot el que he dit, no seria un disbarat? Basta passar per davant la granja del Pujol i veure com se conserva.

Vols que et diga el meu cabal
d'aquí endavant que he de menester?
Un ganxo i un paner
per anar al figueral.

Maria, 20 de setembre de 2009
Joan Ferriol Mascaró

Satisfacció d'un moment

Havia de ser així: em fallaries per l'ambició, perquè jo no et bastava i perquè -des de l'egocèntria teva- et deixaves estimar i en conseqüència creaves per això unes falses expectatives que jo temps tendria en abundància en plorar un paradís del desig. Qui anava ple de forces ha tornat impotentment un enemic de si mateix que -cansat de tocar a la teva porta tancada i de trobar sempre orelles sordes a tothora- endevina que la llavor que més sembrares des del fet d'ignorar-me va ser la de l'odi i molt especialment la de l'autoodi.

L'única culpa que tens és la de deixar-te estimar i potser jo, durant aquests tant de temps de pujar-me a la parra, et feia en una mida platònica i tan grossa que tenies quelcom més que divina. No, de culpa, no en tens tan sols que jo em veia miserable als teus ulls i jo volia fer-me'n encara més per veure si caldria la teva atenció. De bon de veres que em tenies ben pujat a la parra i tu no en tenies gens de culpa. No. Era que jo quan m'enamorava ho feia alçant i esmolant els cinc sentits el més possible. Culpa no en tens perquè jo volia veure en tu una mena de salvació del buit de la solitud, que fins que m'enamor és l'únic que m'acompanya com amiga sempieterna, i tu per qualque mala vibració enervaves el meu estat d'ànim en esperes que sols existien en la meva ment. Tu tenies les idees molt clares, molt més que no jo.

La nostra relació va ser com la del pacient amb el seu psiquiatre: tot molt formal, però el pacient sempre era jo i tu la psiquiatra; i no, no podia funcionar per molta transferència que jo et fes, perquè com més te'n feia era pitjor, perquè més alt era el lloc on em pujava per a preparar-me per un esclat descomunal. Com així seria.

Enamorat de tu si no em volies per amant jo almanco volia fer-te d'amic («qui no sega espigola») i tanta d'espera m'havia de ressentir la salut, força. Jo no n'estava informat, però ho sé ara que som a Cuidats Intensius de Son Dureta per un infart que m'ha pegat a l'hora de dinar, desprès d'haver-me comunicat que t'havies sucidat feia una hora per culpa d'una depressió que intentaves dur d'amagat, tot per un amor adolescent que t'havia deixat i del qual mai no t'havies recuperat del tot; i és que són un mal assumpte aquests amors que pugen de grau i que fan tanta de transferència.

Sé que no serem com Romeu i Julieta, perquè encara que em mori els teus ulls sempre han estat posats en un altre. En aquest cas no hi ha hagut correspondència amorosa, però em queix que la pel·lícula que em provocava la taquicardia diària s'hagi finalitzada a la terra i potser al cel si n'hi ha : tu ja no hi ets i jo som l'umbral de la mort buit i desorientat.

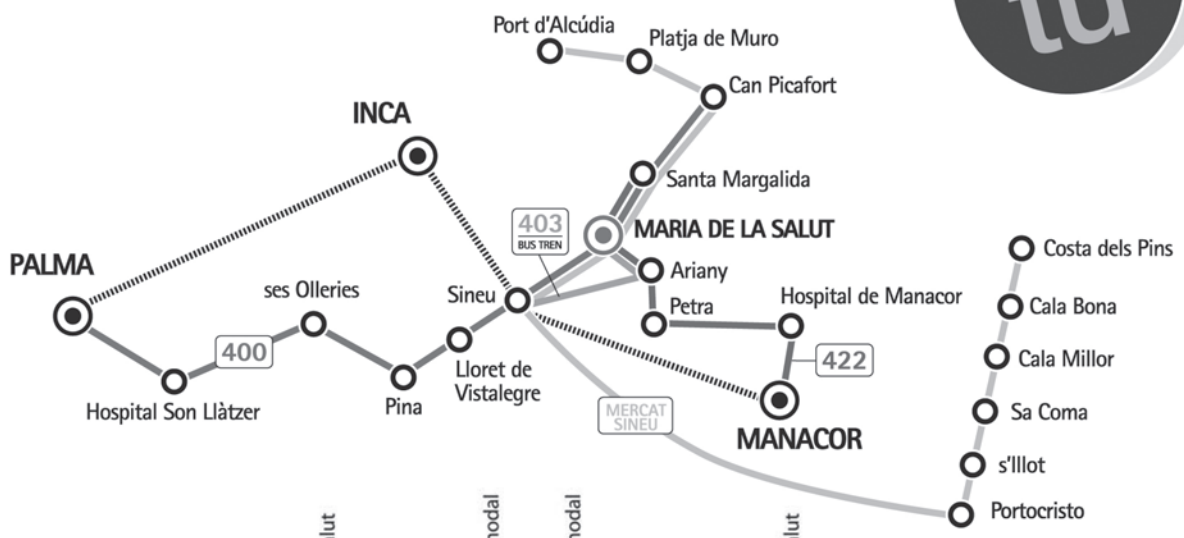
Lluc Matas

BUS MARIA DE LA SALUT

Línies 400 403 BUS TREN 422 MERCAT SINEU

TREN

per tu



Ariany	Maria de la Salut	Estació Sineu	Estació intermodal
○	●	●	○

Dilluns a divendres

06:15	06:25	06:35	06:40	07:28
07:15	07:25	07:35	07:40	08:28
08:15	08:25	08:35	08:40	09:28
09:15	09:25	09:35	09:40	10:28
13:15	13:25	13:35	13:40	14:28
14:15	14:25	14:35	14:40	15:28
15:15	15:25	15:35	15:40	16:28
16:15	16:25	16:35	16:40	17:28
19:15	19:25	19:35	19:40	20:28
20:15	20:25	20:35	20:40	21:28

Dissabtes, diumenges i festius

08:15	08:25	08:35	08:40	09:33
09:15	09:25	09:35	09:40	10:33
15:15	15:25	15:35	15:40	16:33
18:15	18:25	18:35	18:40	19:33

Estació intermodal	Estació Sineu	Ariany	Maria de la Salut
○	●	●	○

Dilluns a divendres

06:09	06:57	07:00	07:15	07:25
07:09	07:57	08:00	08:15	08:25
08:09	08:57	09:00	09:15	09:25
12:09	12:57	13:00	13:15	13:25
13:09	13:57	14:00	14:15	14:25
14:09	14:57	15:00	15:15	15:25
15:09	15:57	16:00	16:15	16:25
18:09	18:57	19:00	19:15	19:25
19:09	19:57	20:00	20:15	20:25
20:09	20:57	21:00	21:25	[21:15]

Dissabtes, diumenges i festius

08:04	08:57	09:00	09:15	09:25
09:04	09:57	10:00	10:25	[10:15]
15:04	15:57	16:00	16:25	[16:15]
18:04	18:57	19:00	19:25	[19:15]

[...] Aquesta expedició primer circula per Maria de la Salut.

Bus
Tren

Tren
Bus

INFORMACIÓ I HORARIS: TEL.: 971 177 777 • Web: http://tib.caib.es

Govern de les Illes Balears
Conselleria de Mobilitat i Ordenació del Territori

CTM
CONSORCI TRANSPORTS MALLORCA

Qui dies passa... novembre 2009

Dissabte, 10: ***Petita pàtria.*** Com que fa un matí amb un temps més o manco acceptable aprofit per anar a fer una volta caminant. Un passeig. En lloc d'anar per l'itinerari habitual, pels afores del municipi, pas ben pel mig del poble. En un solar que hi ha prop de la plaça del Mercat, a la part de dalt, els ullastres s'han fet amos i senyors del terreny, i de tan atapeïts com estan formen una massa herbòria que a penes deixa passar la llum del sol al seu interior. Som gairebé a tocar del migdia. Així com m'hi acost, sent unes veus infantils que vénen, curiosament, del cor d'aquella vegetació tan densa. Encuriosit, entrelluc una mena de passadís llodriguera (t'hi has de fixar molt per destriar-lo bé) que parteix des de la vorera del carrer i que ha estat fet a base de tallar part de la vegetació baixa, per conduir, segurament, fins al bell mig del solar. Des de fora només se senten les veus, però no es veu absolutament res. Quan ja he deixat enrere el solar, una dotzena de metres, veig arribar dos nins, corrent carrer amunt, carregades amb un bon manyoc de cartrons. Dissimuladament em faig el suec i observ com els van passant per aquell cau. El seu reialme deu ser ben còmode. Just al mig del poble, envoltats de civilització, cotxes i renou, s'han construït una mena de paradís particular aïllats del món. Allò és el seu secret particular, el seu món infantil, separat de la resta. Només ells hi poden accedir.

Invariablement, la memòria, aquella vella amiga que sempre ens acompanya, se m'apareix en forma de nostàlgia. I aquells caus infantils que nosaltres construíem de manera si fa no fa semblant a la dels nins d'ara, per devers Ca'n Parrusso, un espai ocupat avui pel tros de carrer que va des de la botiga des Comellar, fins al carrer de Deulosal, m'apareixen diàfans i clars. I les cares dels amics (o no tan amics, aleshores), que amb mi compartien aquells jocs.

No sé qui era que va dir que la pàtria de cadascú és la seva infantesa. Tenia tota la raó del món.

Dissabte, 24: ***Dimonis a sa Pobla.*** Ja ho he comentat en alguna altra ocasió. M'agraden els focs. Els associi a la festa, a la felicitat compartida amb gent, a moments de gaudi i de plaer. Si els focs artificials, les rodelles, les traques, l'enlairament dels globus de paper, eren indestriables de les festes i de l'alegria de la meva infantesa, tota la moguda amb els dimonis i els correfocs els vaig descobrir quan amb devuit anys me'n vaig anar a Barcelona. Ho vaig trobar fascinant, gairebé orgasmàtic. Els correfocs i tot el seu ritual esdevingueren un punt d'atracció que ja no m'ha abandonat mai més. Segurament de totes les festes associades als focs, la que més greu em sap d'haver-me perdut és la Patum de Berga. Qui sap, encara potser hi vagi algun dia!

I directament relacionat amb això del material pirotècnic usat en els correfocs pels dimonis i les bèsties de foc trobam una directiva europea que s'aprovà l'any 2007 i que en principi passà desapercebuda als eurodiputats espanyols, força desconeixedors de la cultura del foc, lligat sobretot a la cultura mediterrània. Quan qualcú (evidentment de cultura i adscripció catalana) s'adonà que això podia significar la mort dels correfocs (no hi ha correfocs sense la participació del públic), ja que posava moltes restriccions a l'ús del material pirotècnic, les colles de dimonis posaren el crit al cel i es començaren a mobilitzar. Sobretot a Catalunya i posteriorment al País Valencià i a les Illes Balears, les diverses agrupacions han fet actes de protesta contra aquesta directiva europea, per tal que abans que sigui vigent, l'estat espanyol, que és qui té la potestat de fer-ne una adaptació a la "seva" realitat i tradició cultural, escolti les seves peticions i faci una interpretació no restrictiva de la normativa europea, que s'ha de començar a aplicar l'any vinent.

De totes les protestes i actes que s'han duit a terme, voldria ressaltar, l'originalitat de la protesta dels nostres amics de Llorenç del Penedès. Si feis memòria, recordareu que fa dos anys tenguérem entre nosaltres la seva Colla de Bastoners que feren una exhibició a la plaça de Maria. Idò, en aquesta població, que compta també amb una colla de Diables, organitzaren un correfoc nudista, per demostrar a les autoritats europees que el seu ús no és perillós. En pèl (o com a màxim amb un tanga) i alegria, ho demostraren.

I a Mallorca, a sa Pobla, avui, tres quarts del mateix. Avui és la Federació de colles de dimonis, diables i bèsties de foc, la convocant i, sa Pobla i la seva gent, l'excepcional amfitriona. Hi vaig per fer "bulto". I els poblers, tot generosos, deixen que per una vegada, el dimoni sigui el triomfador de la nit . Han deixat el seu Sant Antoni ben tancadet i també reivindiquen la continuïtat de la festa del foc.

Alhora que vull ser optimista i crec que la directiva europea serà modificada prou com per garantir el futur de la festa, no puc deixar de mostrar la meva preocupació pels nostres amics de la Colla de diables del Riberal, els nostres amics de Bao, amb qui la gent de l'Associació Fent Carrerany ens sentim tan units, als quals, el seu estat "protector", el francès, ignora sistemàticament. Allà ho tenen més pelut. La seva catalanitat, allà, no és païda per un estat que és el model de centralisme més bèstia i botxí de cultures que es passeja avui per la democràtica Europa.

Dissabte 31: ***Happy Halloween!*** Quan fa ja més de trenta anys que la mort del "keneralíssimo" possibilità un canvi de règim i el sistema democràtic (no és el moment de parlar dels seus pecats originals, que encara s'arrosseguen) s'instaurà a Espanya, l'escola es convertí aleshores en

una eina extraordinària de recuperació de determinats valors que havien quedat amagats, diluïts, quan no directament prohibits per la ideologia franquista. Aquella escola en blanc i negre en que vàrem ser educats la gent de la meva generació i unes quantes generacions anteriors a la meva, despersonalitzadora dels valors propis de la nostra terra, uniformitzadora, de pensament únic, va ser substituïda, en línies generals, aquí, i sobretot la pública, per una escola en què una fornada de nous professionals de la docència li retornaren els colors; que entraren dins les aules el diàleg, la tolerància, el contacte de l'escola amb la realitat del món que l'envoltava. Va ser una escola recuperadora de la llengua pròpia, de la tradició pròpia, dels costums propis. Una escola que partia de la defensa de les particularitats (tot són particularitats, encara que algú s'obstini a marcar diferències en funció de dimensions) per esdevenir universalitzadora, globalitzadora.

Aquella va ser una lluita que va costar sang, suor i llàgrimes. Costosa, molt costosa per a molts de docents que intentaren que la nostra escola respongués al perfil que ha de tenir una escola que està ubicada al nostre territori. Una escola que no pot girar l'esquena a la llengua pròpia del territori, que ha d'esdevenir la clau de volta de tot el sistema educatiu. Una escola que faci conèixer als infants les tradicions del nostre poble, unes tradicions que els nostres avantpassats han mantingut al llarg dels segles; una escola que fomenti valors de tolerància, de respecte, d'esperit crític i no alineant. I que alhora pensi sempre en perspectives d'universalitat partint del més proper.

Potser per això avui, cap allà les set de l'horabaixa, quan he sentit tocar el timbre de la porta del corral, he sortit i m'he trobat amb dues ninetes disfressades, sembla que una de bruixa i l'altra si fa no fa per l'estil, i m'han envestit amb un *Happy Halloween!* m'he quedat de pasta de moniato. Quan els he demanat què significava allò i m'han dit que la seva professora d'anglès els havia dit que si anaven per les cases, de Maria! disfressades i dient això la gent els donaria caramels, m'ha molestat. Quan els he comentat que això era un costum que no tenia res a veure amb les nostres tradicions i que em sabia greu no poder-los donar caramels, ja que no en tenia, la cara de moniato l'han posada elles. Pobretes! Els he comentat, tanmateix que si venien en temps de disfresses, segur que tendria qualque cosa. M'ha sabut greu haver tengut aquesta reacció, ja que elles no en tenien cap culpa (promet que si puc saber qui eren els faré arribar una bossa de caramels!) però crec que aquí qualcú ha perdut els papers i no sap prioritzar. Me pareix molt bé que a l'hora de treballar amb les llengües estrangeres els professionals de l'educació adoptin recursos pedagògics que resultin atractius per als infants, però, caldria, com tot, saber distingir l'aula, de la realitat social, cultural i lingüística, en precari, en què estam instal·lats, i el foment i difusió, de costums que pertanyen a realitats culturals allunyades (que compten això sí, amb la popularització mediàtica dels mitjans de comunicació, absolutament emmirallats per la omnipresent cultura anglosaxona). No crec que el camí més encertat sigui universalitzar els costums anglosaxons traslladant-los al carrer, a les nostres cases, al nostre món. Aquesta societat clònica a què ens aboquen no pot tenir la complicitat de l'escola. De cap manera.

Bella, encara que fora temps: Avui hem sortit a passejar pel terme de Maria, per conèixer una mica més els nostres bolets. Guiats per uns experts micòlegs, del Museu Balear de Ciències Naturals de Sóller, una seixantena de persones interessades en el tema hem fet una volta pels nostres boscs i hem identificat un centenar de varietats diferents. Quan tornàvem hem passat al costat d'un ametler que presentava un bon estol de flors. Quina bellesa. Fora de temps, però precioses.

Joan Gelabert Mas

9a VOLTA CICLOTURISTA INTERNACIONAL A MENORCA

Els passats dies 24 i 25 d'octubre, se celebrà la 9a edició de la Volta Internacional A Menorca. El CC de Maria de la Salut, hi torná participar per setena vegada.

Com es pot observar a la fotografia, Pedro Ferriol, Bernat Ribas, Pere Crespi, Joan Mas, Miquel Perelló, Antoni Castelló i Pep Ferriol, foren els 7 participants, si bé allà hi trobárem en Toni Font.

Enguany el pilot estigué compost per uns 280 corredors. A l'etapa del dissabte es feren 114 quilòmetres, acompanyats d'un temps meravallós, que ens permeté passar-nos-ho bé, encara que acabàrem, lògicament, molt cansats.

L'etapa reina, com cada any fou la pujada al MONTE TORO, una pujada on hi ha pendents del 21 %. És molt exigent, però dóna un plaer extraordinari haver pujat.

La jornada acabà amb un bon dinar de germanor, i on en Joan Mas i Vives, rebé el reconeixement de la seva cinquena participació.

Els corredors convidats i homenatjats foren els mallorquins, Llaneras, Alzamora, Tauler, Horrach, Lluís Mas i Ruth Moll.

Els dos novells d'enguany, Bernat Ribas i Pere Crespí, quedaren meravallts de la gran quantitat de corredors, el bon ambient de ciclisme i que bé que ens ho

passam de conviure dos dies amb les bicicletes i, com no, amb un bons soparets per acabar bé la jornada…

Esperam que a la pròxima, la Xa Volta, hi puguem tornar.

Pep Ferriol Torelló

TEMPORADA DE FUTBOL 2009 / 10

RESULTATS 2ª REGIONAL:

JORNADA 5 4/10/2009- 17:00 h.
MARIA DE LA SALUT **1 - 0** F.BASE SANTANYÍ

JORNADA 6 11/10/2009
MONTAURA **4 - 4** MARIA DE LA SALUT

JORNADA 7 18/10/2009- 17:00 h.
MARIA DE LA SALUT **2 - 1** ALGAIDA

JORNADA 8 25/10/2009- 17:00 h.
ROTLET-MOLINAR **4 - 1** MARIA DE LA SALUT

RESULTATS ALEVINS (GRUP B):

JORNADA 3 03/10/2009- 16:00 h
MARIA DE LA SALUT **6 - 3** PORTO CRISTO

JORNADA 4 10/10/2009- 11:30 h.
LLOSETA **1 - 2** MARIA DE LA SALUT

JORNADA 5 17/10/2009- 16:00 h.
MARIA DE LA SALUT **9 - 1** AT. SANTA EUGÈNIA

JORNADA 6 24/10/2009- 11:00 h.
MANACOR **7 - 2** MARIA DE LA SALUT

RESULTATS BENJAMINS (GRUP A):

JORNADA 3 10/10/2009- 11:30 h.
MARIA DE LA SALUT **3 - 6** POLLENÇA

JORNADA 4 16/10/2009- 20:00 h
A-LLUBÍ **2 - 2** MARIA DE LA SALUT

JORNADA 5 24/10/2009
MARIA DE LA SALUT **6 - 4** SA POBLA

PRÒXIMS PARTITS BENJAMINS (GRUP A):

JORNADA 6 31/10/2009
CAN PICAFORT - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 7 07/11/2009- 11:30 h.
MARIA DE LA SALUT - SPORTWORLD DEL A.

JORNADA 8 14/11/2009
APA BT. RAMON LLULL - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 9 21/10/2009- 15:30 h
MARIA DE LA SALUT - CONSELL

JORNADA 10 28/11/2009- 11:00 h
MURO – MARIA DE LA SALUT

		Punts	J.	G.	E.	P.
1	CONSTANCIA	15	5	5	0	0
2	CA'N PICAFORT	15	5	5	0	0
3	BINISSALEM	12	5	4	0	1
4	PORT DE POLLENÇA	10	5	3	1	1
5	XILVAR	10	5	3	1	1
6	POLLENCA	9	5	3	0	2
7	MARIA DE LA SALUT	8	5	2	2	1
8	APA BT RAMON LLULL	7	5	2	1	2
9	MURO	7	5	2	1	2
10	SPORTWORLD DEL A.	7	5	2	1	2
11	SA POBLA	6	5	2	0	3
12	MONTAURA	6	5	2	0	3
13	CONSELL	5	5	1	2	2
14	A-LLUBÍ	5	5	1	2	2
15	ALARÓ	4	5	1	1	3
16	LLOSETA	3	5	1	0	4
17	CAMPANET	0	5	0	0	5
18	CALA D'OR	0	5	0	0	5

PRÒXIMS PARTITS 2ª REGIONAL

JORNADA 9 01/11/2009- 17:00 h.
MARIA DE LA SALUT - LLOSETENSE "B"

JORNADA 10 08/11/2009
R. LA VICTORIA - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 11 15/11/2009- 17:00 h.
MARIA DE LA SALUT - PORRERES

JORNADA 12 22/11/2009
CA'N PICAFORT - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 13 29/11/2009- 17:00 h.
MARIA DE LA SALUT - SON CLADERA

PRÒXIMS PARTITS ALEVINS (GRUP B):

JORNADA 7 31/10/2009- 16:00 h.
MARIA DE LA SALUT - ALQUERIA

JORNADA 8 07/11/2009
ARTÀ - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 9 14/11/2009- 16:00 h.
MARIA DE LA SALUT - CARDASSAR

JORNADA 10 21/11/2009
RT. ARENAL DEL A. - MARIA DE LA SALUT

JORNADA 11 28/11/2009- 16:00 h.
MARIA DE LA SALUT - CA'N PICAFORT

CLASSIFICACIÓ 2ª REGIONAL

		Punts	J.	G.	E.	P.
1	SON OLIVA	22	8	7	1	0
2	SON SERVERA "B"	21	8	7	0	1
3	LLUCMAJOR DEL E.	16	8	5	1	2
4	ROTLET-MOLINAR	15	8	5	0	3
5	LLOSETA "B"	15	8	5	0	3
6	RT. LA VICTÒRIA	14	8	4	2	2
7	CA'N PICAFORT	14	8	4	2	2
8	PORRERES	14	8	4	2	2
9	SA COMA del A	12	8	3	3	2
10	BOREAL DE MARRATXÍ	11	8	3	2	3
11	SANT JORDI	11	8	3	2	3
12	F.BASE SANTANYÍ	10	8	2	4	2
13	LLORET	9	8	3	0	5
14	VALLDEMOSA AT.	9	8	3	0	5
15	MONTAURA	9	8	2	3	3
16	MARIA DE LA SALUT	7	8	2	1	5
17	MONTUÏRI "B"	5	8	1	2	5
18	SON CLADERA	4	8	1	1	6

CLASSIFICACIÓ ALEVINS (GRUP B)

		Punts	J.	G.	E.	P.
1	MANACOR	18	6	6	0	0
2	MARIA DE LA SALUT	15	6	5	0	1
3	BARRACAR	13	5	4	1	0
4	SES SALINES	13	6	4	1	1
5	CA'N PICAFORT	13	5	4	1	0
6	ALQUERIA	13	6	4	1	1
7	SENCELLES	10	6	3	1	2
8	CONSELL	9	6	3	0	3
9	MURO	8	6	2	2	2
10	MONTAURA	7	6	2	1	3
11	PETRA	6	5	2	0	3
12	A-LLUBÍ	6	5	2	0	3
13	MARGARITENSE	6	6	1	3	2
14	ARTÀ	4	5	1	1	3
15	LLOSETA	4	6	1	1	4
16	PORTO CRISTO	4	6	1	1	4
17	POLLENÇA	4	6	1	1	4
18	CARDASSAR	1	5	0	1	4
19	AT. SANTA EUGENIA	0	6	0	0	6

UN GRAN ÈXIT PER A LA PRIMERA JORNADA BOLETAIRE A MARIA

Gran expectació a Sa Plaça, esperant la seixantena de participants en la "Introducció al Món dels Bolets"

Un dels participants, com a monitor de la cercada, fou Carles Constantino, coautor del llibre "Els bolets de les Balears"

Gent de fora i de molt enfora (Letònia), participà en la cercada. Aquí en Pau ens mostra un *Phallus Impudicus.*

Després d'haver recorregut diversos boscos de Maria, fent un descans abans de la classificació.

A Ca Ses Monges, classificant les quasi 100 espècies diferents trobades a càrrec de monitors especialitzats.

Una taulada del dinar a Cas Padrí Toni d'unes burballes amb bolets i un frit també amb bolets. Excel·lents!