



## 30 años de la fundación Rotary Internacional en Balears

Trescientas cincuenta personas asistieron, el pasado sábado, a la cena que tuvo lugar en el Gran Meliá Hotel Victoria para conmemorar los 30 años de la fundación Rotary Internacional en Balears. Actualmente hay 13 clubes rotarios en las islas: nueve en Mallorca, tres en Menorca y uno en Ibiza, con

400 asociados, más los Rotaract, que son tres clubes que conforman los más jóvenes. Asistieron al acto, además de los trece clubes, rotarios de casi toda Europa: franceses, ingleses, italianos, suecos, noruegos, alemanes y de otros países. Ocuparon sitio de honor los representantes del club francés, Lagon-Sautern, que

había sido el padrino del primer club que se creó en Mallorca hace treinta años, de la mano del primer presidente Antonio Ques. El delegado del Gobernador, Sabastià Pons, ostentó la representación del gobernador, Vicente J. Juan i Verdú, que no pudo asistir. Si envió una carta uniéndose al acontecimiento que leyó su

delegado. El presidente de Rotary Internacional, John Kenny, tuvo también palabras de afecto y ánimo para los presentes, a través de un vídeo que había remitido previamente. La Coral Rotaria de Mallorca que dirige Miquel Massot, abrió y cerró el entrañable acto. ●**Mateo Cladera** (texto y fotos)



El grupo de excursionistas menorquinas y mallorquinas, junto a la escalinata de la catedral compostelana.

## Mallorquines y menorquinas, en Santiago de Compostela

Un grupo de mallorquines y menorquinas han realizado recientemente el Camino de Santiago portugués partiendo de Puente de Lima (Oporto) y, tras caminar 25 kilómetros cada día durante una semana, llegaron a Santiago de Compostela y asistieron a misa en la catedral. Entre los expedicionarios estuvo el presidente de la Casa de Menorca en Mallorca, Antoni Pons.

●A.E.

## El Abanico

### LA MEJOR.

Los miles de asistentes a la III Feria del Pincho y la Tapa eligieron en votación popular calificar al frito de cordero, del restaurante Moli d'en Pau, de Sineu, la mejor tapa del certamen. Se trata de una receta genial, muy tradicional, sabrosísima, en la que intervienen la alcachofa, asadera de cordero lechal, patata, cebolleta, guisantes, aceite de oliva, ajo, hinojo fresco y laurel. El artífice de todo es Pedro José Riera, cocinero y propietario del restaurante.



P. José Riera, con sus hijos.



Los niños recogieron los premios que se entregaron el pasado 16 de mayo.

► **PREMIOS.** La III Feria del Pincho y la Tapa ha acogido el I Concurso de dibujo infantil a beneficio de Aspanob organizado por Cafés Palma. En éste han colaborado con donaciones desinteresadas las empresas Goethe (bicicletas), Font Café (maletín completo de pintura y un caballete), Shat Balear (dos mochilas), Natura Dolç (una Barbie y dos coches de Spiderman), y Cafés Palma (una bicicleta). F.G.

## TORRE D'AGUAIT

d'En Jordi Guaita



### La retallada

*La gent va caure en la crisi,  
perquè en deutes se passà;  
i caigué en un precipici,  
per viure en un món fictici,  
com l'estat del benestar.  
I ara Zapatero balla  
amb la llejta, és un cop baix;  
volgué portar la medalla  
d'alçar el pobre, ara l'encalla...  
No n'hi queden al calaix!  
Cita (R. Lull):  
**Refrany:**  
Monestir pobre e endeutat,  
per superfluytat de viandes.*