







TU







Mercè Pons

La Navidad ya se ha empezado a sentir en todos los municipios de la Isla. Encendido de luces, mercados navideños, talleres o cuentacuentos son solo algunas de las actividades que han llevado a los menorquines a salir a la calle y vivir el mes más especial del

Muchas familias deseaban tener en sus manos el programa de actividades que cada ayuntamiento ha editado para poder planear unos días intensos en los que no faltará la diversión, la música y, sobre todo, la magia.

Y estas segundas Navidades marcadas por la pandemia del coronavirus se vivirán diferentes a las del año pasado, ya que

Unas fiestas para vivirlas

Ayuntamientos y entidades recuperan actos tradicionales

ayuntamientos y entidades recuperan actos y presencialidad con el objetivo de restablecer tradiciones y algo de normalidad.

Un ejemplo de ello son las cabalgatas de Reyes que volverán a recorrer las calles de todos y cada

uno de los municipios en su formato más tradicional para que los rostros de ilusión se esparzan por todos los rincones.

También se programan conciertos, verbenas en Nochebuena y Fin de Año, patinaje sobre hielo y recorridos familiares en tren. Eso sí, siempre con la vista puesta en la evolución de la pandemia y las restricciones que se vayan aplicando. Todos los ayuntamientos advierten en sus programas que hay actividades

que quedan supeditadas a la situación sanitaria. Algunas podrían verse alteradas. De ahí que recomienden estar atentos a sus redes sociales donde irán informando de los cambios que se apliquen en su programación.

Hay actos que ya han cambiado de ubicación con el fin de evitar aglomeraciones. Es el caso del saludo que ofrecerán los Reyes de Oriente día 5 en Alaior que, en vez de salir al balcón del Ayuntamiento, lo harán en la Plaça des Ramal.

À pesar de este avance hacia una normalidad, no hay duda de que estas fiestas navideñas deben vivirse entre mascarillas, distancia social y, sobre todo, responsabilidad.

¡Felices Fiestas!

Maó

DICIEMBRE Hoy 11

► A las 20 horas en el polideportivo municipal de Maó, festival de Navidad de patinaje artístico «Co-mo perros y gatos... y algún que otro ratón».

Viernes 17

- ► A las 18 horas, en el Racó Nadalenc (Claustre del Carme, entrada con **«Una tetera dins d'un l** a cargo de Lletra Encantada.
- ► A las 20 horas en la sala de exposiciones Sant Antoni, inauguración de la **50 exposición de**

<mark>dioramas.</mark> E inauguración de o

Lunes 20

▶De 17 a 20.30 horas en un lugar sorpresa, b de nieve gigante «Photocall».

Martes 21

►De 17 a 19.30 horas en el Racó Nadalenc, visita del Cartero Real.

Jueves 23

► A las 20 horas en la Església de Santa Maria, **Cant de la Sibil·la con Maria Camps.**

Domingo 26

►A las 12 horas en la zona del muelle de Autoridad Portuaria,

Martes 28

Claustre del luz negra «L'arbre

Viernes 31

A las 11.30 horas

► A las 24 horas, en la Plaça Constitució campanadas de Fin de titució, **campanadas de Fin de Año** y verbena con Black Pearl.

ENERO Miércoles 5

►A las 18 horas desde el puerto de Maó, llegada de los **Reyes de Oriente.** Recorrido por la ciudad, recepción por parte de la corporase lanzarán caramelos ni en Portal de Mar ni en Costa de Sa Plaça.

► A las 18.30 horas, llegada de la cabalgata de los Reyes en Sant

Jueves 6

►A las 8 horas, llegada de los Re-yes en Llucmaçanes. Recorrerán todos los caminos y calles.

Ciutadella

►A las 11.30 horas en la Casa de Cultura, cuentacuentos **«Per Nadal cada con-te al seu corral»** con Laia Garcia.

► A las 20 horas en la Sala polivalente Canal Salat, concierto «Un Nadal simfònic» a cargo de **la Banda Mu** cipal de Música.

Domingo 19
►A las 19 horas en la Sala polivalente Canal Salat,

concierto a cargo de **la Ban da Municipal de Música.**

Miércoles 22 ►A las 19 horas, desde la pasacalles con la Banda

Del 23 al 27

►En la carpa de la Plaça de la Catedral, recogida

►A las 11 horas, en la Plaça de

la Catedral, **campanadas infantiles** con la actuación

►A partir de las 19 horas desde el Passeig Marítim, llegada de los **Reyes de Oriente.** Recorrido por la ciudad hasta Es Born y luego a pie hasta la

*Las actividades son provisionales, pueden sufrir modificaciones en función de la pandemia

Alaior

DICIEMBRE Viernes 17

A las 18.30 horas en la Sala Sant Diego,

Sábado 18

►A las 18.30 horas en la Sala de Cultura Coll des

Palmer, inauguración del **Belén de La Salle.** Luego, mbola y de Periquet i Guideta

Viernes 24

A las 20.30 horas en la Església de Santa Eulàlia, Cant de la Sibil·la con Maria Camps.

Sábado 25

►A partir de las 24 horas en la Plaça des Ramal, **verbena** con Black Pearl y Dj Ritmo Menorca.

Viernes 31

►A las 11.30 horas en Sa

►A partir de la 1 en la Plaça

des Ramal, **verbena** con Fraggles y Dj Ritmo Menorca.

ENERO Sábado 1

►A las 18.30 horas desde el Paje Real hasta la Plaça des Ramal.

Miércoles 5

► A las 19 horas desde la calle Menorca, salida de la **cabalgata de Reyes.** Recorrido, adoración y saludo desde la Placa des





Feim Ciutat

COMPRA AL TEU BARRI



Es Castell

DICIEMBRE Hoy 11

▶De 10 a 14 horas en la carpa de la Plaça Esplanada, Mercado do Navidad y Gangaria.

Mañana 12

▶De 10 a 14 horas en la carpa de la Plaça Esplanada, Mercado de

Jueves 16

►A las 17 horas en la Plaça Espla-nada, **Nadales al Carrer.**

Viernes 17

►A las 19 horas en el Casal d'Entitats, inauguración de la exposición fotográfica **«Illes i esculls»** a cargo de Revel'Art.

Sábado 18

► A las 20 horas en la Plaça . Esplanada, **gala benéfica** a

beneficio de los afectados de la isla de la Palma.

Domingo 26

► A las 18.30 horas en el Centro de Cultura Villacarlos, **proyección de**

ENERO Domingo 2

►A las 18 horas en la carpa de la Plaça Esplanada, <mark>llegada del Em</mark>-

Miércoles 5

► A las 18.30 horas desde Calas-fonts, **llegada de los Reyes de Oriente**, pasacalles, visita a la pa-

Jueves 6

A partir de las 8.30 horas, reparto de regalos

Sant Lluís

DICIEMBRE

▶De 11 a 14 y de 17 a 20 horas, en la Sala Albert Camus, **Feria Soli**-

Sábado 18 y domingo 19 ▶De 10 a 20.30 horas (sábado) y de 10 a 14 (domingo) en el Pla de sa Creu, Pla des Rector y Carrer Sant Lluís, **Feria de Navid**

Jueves 23►A las 17.30 horas desde el Molí de Dalt, **visita del Papá Noel.** Recogida de cartas en el Pla de sa

Martes 28 y miércoles 29

A las 20.30 horas en la Sala Albert Camus, **Concierto de Navi dad** «Black Spirituals by Erwyn Seerutton» con Erwyn Seerutton, Pere Arguimbau, Manuel Álvarez y

► A las 11.30 horas, 16.30 horas y 19.30 hora en la Sala Albert Camus, **Cine de Navidad.**

A partir de las 6.45 horas, caba

Ferreries

DICIEMBRE Hov 11

- ►A las 10.45 horas en la Plaça **Fira de Nadal.** Abierta de las 10 a las 21 horas.
- ►A las 14 horas en la Plaça Es-
- ► A las 18.30 horas en la Plaça Espanya, espectáculo de ma-rionetas **«Dins del mar»** con Melicotó Titelles.

Domingo 12

► De 10 a 14 horas en la Plaça Espanya, **Fira de Nadal.**

►A las 17 horas en la iglesia de Sant Bartomeu, inauguración del **Belén monumental.**

Viernes 31

►A partir de las 24 horas en la

ENERO

► Entre las 19 y las 19.30 horas, llegada de los Pajes

Miércoles 5

►Entre las 19 y las 19.30 horas, llegada de **los Reyes de**

Es Mercadal y Fornells

DICIEMBRE Hoy 11 y mañana 12

▶ De 10 a 14 horas en el centro de Es Mercadal, Mercado de

Sábado 18

- ➤ De 11 a 13 horas en el centro,
- ➤ A las 18 horas en la Placeta de l'Església de Es Mercadal, espectáculo de marionetas con Melicotó Titelles.

Lunes 20

➤ A las 17.30 horas en el Centre ración **del belén municipal** y de la exposición «Costums de Nadal. Tradicions de ses festes nadalenques al llarg dels anys».

Domingo 26

▶ De 10.30 a 13 horas en la Plaça

de l'Església de Fornells, matinal **infantil** con Bota i Juga.

Viernes 31

- ➤ A partir de medianoche en la sala multifuncional de Es Merca-<mark>na</mark> con Caliu y Wabi
- A partir de medianoche en la sala polivalente de Fornells, **ver-bena con Dj Bass.**

ENERO Miércoles 5

- ►A las 19.30 horas en el centro de Es Mercadal, llegada de los **Reyes de Oriente** con la Banda de Es Mercadal. Discurso real en la Plaça Pare Camps.
- A las 18.30 horas en el Carrer de la Mar de Fornells, llegada de **los Reyes de Oriente.** Recorrido y discurso real.

Es Migjorn

►A las 18 horas en Sa Carpa,

Miércoles 29

►A las 21 horas en el polideportivo municipal, concierto de la Banda

Viernes 31

A partir de las 24 horas en Sa Carpa, **baile de Fin le Año** con Carmen López

Sábado 1 ►A las 19.30 horas, llegada de

Domingo 2 ►A las 20 horas en Sa Carpa, concierto con Paula More

- Miércoles 5

 ➤ A las 11 horas en la biblioteca municipal, taller infantil de farolillos para acompañar a los Reyes de Oriente,
- ►A las 19.30 horas, **llegada de los Reyes de Oriente.**



Els jocs son vida i jugant vivim noves aventures, noves vides...

Queda molt per jugar!

C/ Paborde Martí, 22-24 Ciutadella © 971384528













Desde De Vins Menorca destacan que hoy en día es indisociable un buen plato de un buen vino. Si comemos bien, también queremos beber bien. Y señalan que en Navidad el cliente suele ser más clásico, tanto en vinos como en marcas de cava, porque lo conocido nunca falla. Foto: GEMMA ANDREU

MesasdeN encuentros d

Cuidar todos los detalles, desde las recetas a la decoración, para poner en valor lo que es realmente importante

Sonia Marquès

La pandemia ha puesto en valor la importancia de las pequeñas cosas y de la unión entre las personas, las relaciones de calidad. Preparar una mesa de Navidad permite concentrar la importancia de este gesto, y en torno a ella, cuidar todos los detalles, como si fuera una metáfora de lo que queremos para nuestros miembros más cercanos. Elegir buenos elementos, o buenos ingredientes, iría en línea con esta filosofía de preservar lo que es realmente importante, esto es, las relaciones humanas.

Cuidar a los seres queridos por el valor que aporta su compañía se traduce en platos cocinados o preparados con love, mirando todos los aspectos, y en la medida de lo posible, cuidando también nuestro entorno o medioambiente con producto de proximidad. Esta es nuestra receta para las comidas familiares o encuentros entre personas queridas durante estas fiestas: cuidar la mesa y de los comensales. Lo primero es la intención, y a partir de aquí, vendrían los ingredientes de esta mesa, incluso la decoración. No confundir, no obstante, con abundancia. El petit i bo sería una opción. Muy en línea con estos tiempos, donde el derroche, el consumismo exacerbado, corre camino de convertirse en historia.

Comer menos y mejor, calidad

más que cantidad... La tendencia va por aquí, reconoce Vero Mullor, desde Sa Plaça-Mercat des Claustre de Maó. En Navidad, destaca un incremento en el consumo y en las ventas, y explica que en estas fechas funciona mucho el producto gourmet y delicatesen, con bandejas de preparados. Si bien los establecimientos como carnicerías también trabajan con los productos de siempre, para las recetas de siempre. El po-Îlastre de Nadal, un be as forn, la sopa de la reina... Está claro que la Navidad son momentos para cocinar las recetas tradicionales de nuestra cocina, incluida la repostería, como el cuscussó, los dulces en miniatura o amargos.

Va en la misma línea al hablar de tendencias gastronómicas uno de los responsables

repostería isleña de las tiendas El o balear triunfa a Paladar, Kiko base de ingredientes Muñoz, con escomo almendra de tablecimientos en Ciutadella, Mallorca, con turrones Maó i Es Merclásicos o ideas cadal. Triunfan increíblemente bandejas de jamón ibérico, espeinnovadoras cialmente, el de be-

llota cien por cien; ahu-mados o huevo hilado, que es un producto muy específico de Navidad y que permite dar el toque decorativo a los entrantes, que son los que más se llevan preparados, detalla. Sus 20 años de experiencia le permiten afirmar que nos hemos vuelto en general más exigentes y que estamos dispuestos a gastar un poco más en este apartado, especialmente, en estas fechas. Lo sano y cercano, explica, pisa fuerte en la







BOTIGA · DISTRIBUCIÓ · CLUB · ON LINE CAMÍ DE SES VINYES, 118 · MAÓ · 971 362 194 WWW.DEVINSMENORCA.COM

avidad para e calidad

Picar de capricho

▶ Para quienes necesiten ideas, Sa Plaça-Mercat des Claustre de Maó ofrece distintos talleres de recetas de cocina, en el que destaca el de *finger food* o *mini food*, muy adecuado para el momento que estamos viviendo, y donde se imponen mesas de pica-pica, para estar de pie, donde la distancia entre comensales está más asegurada. Si faltan ideas, este taller, que se impartirá aquí el día 21 de diciembre a las 18.30 horas, en manos de Bàrbara Lluch, experta en gastronomía y cocina, se basa en ingredientes de temporada, de calidad, saludables, en recetas innovadoras que tienen la particularidad de ser fáciles de realizar. Minicaprichos, en definitiva, para mimar nuestro paladar y el de la gente que queremos. Que después podemos maridar con un buen caldo... Porque «el amor es como el vino», y cuando lo mezclamos con una buena cocina y con el espíritu navideño se producen cosas increíbles, tal y como nos recuerdan en De Vins Menorca.

gastronomía navideña, con turrones como el de la reina, de almendra y yema, si no hechos en Menorca, importados de Mallorca. El más curioso, nos destaca, es uno de chocolate, galletas quelitas y sobrasada.

Coincide en esta exigencia de nuestro paladar el sommelier y encargado de la tienda De Vins Menorca, Marcel Roland Argente, al afirmar que hoy es indisociable un buen plato de un buen vino. Si comemos bien, también quere-



Las bandejas de jamón ibérico de El Paladar triunfan. Foto: GEMMA ANDREU

mos beber bien. En su trayectoria aquí de 15 años, ha visto como nos hemos ido abriendo a vinos menos conocidos, con apuestas más curiosas o arriesgadas. Los Rioja y Ribera del Duero siguen siendo los que más se venden, pero en blancos sobresalen propuestas nuevas de uvas godello, albariño y verdejo, en vinos de Rueda, de Galicia o Costers del Segre. Hay un mayor conocimiento de este mundo y una apertura que se ve también en la

elaboración de los vinos de Menorca o Vi de la Terra, que se empiezan a beber y a valorar mucho más. La gente, al principio, tenía ciertas reticencias, pero nuestras viñas han ido creciendo y también la calidad del producto, afir-

Sobre la elección en estas fiestas, este sommelier destaca que en Navidad solemos ser más clásicos tanto en vinos como en marcas de cava, eligiendo lo conocido, lo que sabes que nunca falla, sobre todo, porque en la mesa se suele juntar gente de distintas edades. Lo atrevido, explica, se deja más para otros momentos o para otros tipos de ambiente, más informales o íntimos. Sea como sea, aquí la elección del vino cuenta con el servicio de asesoramiento en manos de expertos. El precio medio por botella que estamos dispuestos a gastar, yendo a lo alto, pero sin tirar tampoco la casa por la ventana por Navidad, es de unos 20 euros.



No existe mejor regalo que saber que uno tuvo un impacto positivo en el mundo.

Este año envolvemos todas nuestras experiencias en cajas y bolsas realizadas con papel ecológico y a partir de residuos de ropa vaquera usada.

Más de 50 experiencias y regalos solidarios en #Menorca, #Madrid & #Asturias

ARTIEMHOTELS.COM/REGALOS













MAÓ: CARRER DE CIUTADELLA, 97 - TLF: 971 36 92 48 CIUTADELLA: CARRER DE LA CREU, 1 - TLF: 971 48 27 54 Y CARRER DE MAÓ, 10 - TLF: 971 38 20 88 MERCADAL: CARRER Nou, 5 - TLF: 971 37 54 58



Juegos queducam educam para la vida

► El mundo de la juguetería es reflejo de lo que acontece a nivel social, con una moderación del consumo y promotor de la igualdad de género

Sonia Marquès

La proliferación de la diversión tecnológica a través de videojuegos, tabletas y teléfonos es todo un reto para el mundo del juguete, que resiste con propuestas de todo tipo que buscan el desarrollo de los niños de una forma didáctica y creativa, y que tiene en cuenta su parte intelectual, física o desde el punto de vista de la psicomotricidad; desde ir en bicicleta o trabajar el equilibrio, a realizar trabajos manuales de precisión, y que contribuyen a un correcto crecimiento.

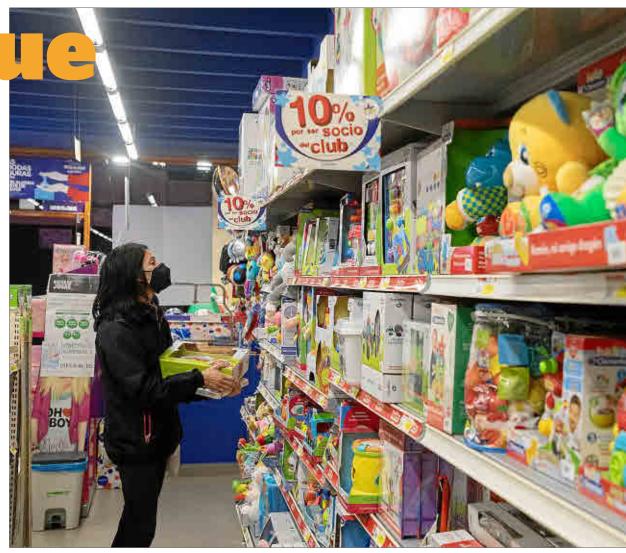
Lo que pasa en el mundo del juguete proliferación de la se puede decir que es un reflejo diversión tecnológica es de la societodo un reto para el sector, dad... Lejos ha que resiste con propuestas quedado la inque buscan el desarrollo fluencia que tiempo atrás teinfantil de una forma nía la televisión didáctica y creativa a la hora de prescribir la carta de Navidad o de los Reyes Magos. Y esto es así por la diversificación o multiplicación de canales y proliferación de nuevas formas de llegar al público infantil y juvenil. Sea como sea, persisten en la Isla tiendas muy especializadas en el juguete en manos de profesionales que llevan tiempo en el sector y que contrarrestan con su experiencia y ofreciendo las mejores marcas toda esta influencia mediática. Y padres y madres,

afortunadamente, que todavía creen en la función clásica del juego, que es educar para la vida, crecer para la vida. Porque no lo olvidemos, incluso el juego simbólico, los bebés con su cochecito, las cocinitas o los vehículos que simulan los de motor, tienen su papel fundamental en el desarrollo y socialización del niño o niña. Y aquí subrayamos las dos formas de gé-

nero, porque si hay una cosa que ha evolucionado en el mundo del juguete es la sensibilización por no contribuir a las desigualdades. No hacer diferencias sexistas, por ejemplo, entre

on de la coche rosa o un coche azul, explica la responsable de Juguettos, cooperativa que aglutina a unos desarrollo la desarrollo la creativa con tienda en Ciutadella, Joana Torres. «Intentando, además, promover la

aceptación social de que tanto un chico puede ser enfermero, como una chica, ingeniera». Hay otras marcas que han sido pioneras en romper los tabús sexistas, como Toy Planet, que en sus catálogos de juegos hace años que intenta promover con fotografías de niños y niñas en los distintos apartados el juego igualitario; «tal y como tiene que ser», recalcan dos de las responsables de las seis





La tienda Jocs está especializada en juegos de madera y librería infantil y juvenil. Foto: MANOLO BARRO





Toy Planet, un universo de obsequios

Toy Planet, con dos tiendas en Maó, dos en Ciutadella, una en Alaior y otra en Ferreries, recoge a partir de sus catálogos de juguetes todo un abanico de propuestas, que van desde puzles y juegos de mesa o para la diversión en casa, con nuevas versiones de Trivial o Monopoly, a videoconsolas y videojuegos, como Nintendo, y donde destaca todo lo que es Pokémon, incluidos juegos de cartas o figuras coleccionables, y coincidiendo con su 25 aniversario. Desde esta empresa en Menorca, constatan que si bien antes destacaban sobremanera cada año algunas licencias, promovido principalmente por los anuncios en la televisión, hoy, todo es mucho más variado y generalizado. En todo caso, si hablamos de estrellas o artículos con más demanda, podríamos apuntar las muñecas Rainbow. No ha perdido peso, por otro lado, todo el mundo de Lego o PlayMobil. De igual forma, va variando en la Isla la tendencia del regalo mas en Reyes que por Navidad, equiparándose los dos momentos como elegidos para los obsequios.



cambio social. Foto: JOSEP
BAGUR GOMILA

fechas. La situad
da la económic
duda, la tendene
en las compras d
en los últimos
parte, a una may
y a un cambio s
explica el salto r
gunos años en
eslóganes como
incentivaban un

para niñas. El mundo del juego como reflejo de nuestra sociedad y también de todo cuanto acontece en ella... Y tanto es así, que durante la pandemia hemos visto surgir muñecos como Nancys con mascarilla y jeringuilla, sin que de momento, al parecer, esto haya despertado un interés exagerado entre el pú-

blico infantil. Y

abastecimiento y la dependencia del mercado asiático, que también afecta en cierta forma a la distribución, sin que haya indicios que nos hagan pensar que vaya afectar sobremanera a la celebración de estas fiestas y a la ilusión que significa recibir los regalos por estas fechas. La situación actual, incluida la económica, acentuará, sin duda, la tendencia más moderada en las compras que íbamos viendo en los últimos años, debido, en parte, a una mayor concienciación y a un cambio social. Joana Torres explica el salto respecto a hace algunos años en este sentido, con eslóganes como «Me lo pido», que incentivaban un consumo desmesurado y que además constituían

ahí está, por otro lado, la crisis de

una falta de respeto al medio ambiente. A través de AIJU (Instituto Tecnológico de

Producto Infantil y Ocio), explica, se ha hecho un enorme trabajo en este sector, eliminando en los envoltorios. Ejemplo de ello es

la marca propia T-Toca, crecido la demanda de los juegos de mesa y para compartir en familia. Foto: TOY PLANET



Mimbre Joguines está especializada en juguetes educativos. Foto: MANOLO BARRO

Las familias, por su parte, han tomado consciencia de lo poco didáctica que es la abundancia, e intentan, de cada vez más, evitar esta concentración de regalos en Navidad y Reyes. O en todo caso, apostar por juguetes con una vida más larga y cuyas posibilidades didácticas permitan ir en paralelo a la evolución del niño.

Y si hay otra cosa positiva de todo lo que estamos viviendo es que han aumentado las ventas de juegos de mesa para realizar en familia o los puzles. Este hecho lo constatan todos los establecimientos consultados, como el interés creciente por parte de los padres por ofrecer juegos a sus hijos para hacer manualidades. Juegos para que desarrollen su imaginación y

menos dirigidos, precisa la responsable de Mimbre Joguines, Teresa Pons, negocio especializado en juguetes educativos, creado en Maó hace 60 años, con marcas nacionales e internacionales de calidad, como Djeco, Grimms o Grapat, hechos de forma artesanal y con materiales nobles como la madera.

Todas las fuentes consultadas, no obstante, reiteran esta importancia de la parte didáctica de los juegos. Porque jugar es aprendizaje, una actividad que necesitamos para aprender a convivir y el desarrollo en todos los ámbitos. De hecho, el lema de Juguettos es «Jugar es vivir y vivir es jugar». Desde los juegos de construcciones y los juegos simbólicos a cosas muy senci-

llas a las que se puede sacar partido con la imaginación. Esta es la filosofía de negocios como Mimbre Joguines.

Como también de Jocs, en Maó, que desde sus inicios está especializado en juego educativo y de madera, además de librería infantil y juvenil. Jugar como necesidad. Y en esta concepción del juego están cada vez más implicados los catálogos, con el gran reto apuntado al inicio de ser alternativa a los videojuegos. Xisca Mus, la responsable de Jocs, enfatiza en esta necesidad y se refiere a que en general hoy hacemos crecer demasiado rápido a los ni-

ños, en lugar de fomentar el juego y prolongar esta actividad en el tiempo, porque hay niños que dejan de jugar a edades muy tempranas; «a partir de los ocho años parece que todo es ya tecnología», dice. Y todo ello, en detrimento de juegos que trabajan las habilidades manuales. La adicción a teléfonos móviles y tabletas es un problema serio al que nos enfrentamos como sociedad, aunque, por suerte, hay padres cada día más puestos en la labor de buscar tiempo para ofrecerles alternativas, que después los niños disfrutan, divirtiéndose, olvidándose del mundo, recreándose en el suyo propio y creativo, y desarrollándose de una forma muy saludable con todo ello.









d MAI

sona a Nadal, així que 'toca timbal'

► Quins **plats festius** es cuinen a l'Illa? Tres menorquins ens ho conten

R.P.

Hi ha coses que mai no canvien... Ni l'arbre, ni el betlem, ni les nadales, ni els llums són típics o imprescindibles per Nadal. El que és realment important són les reunions amb els éssers estimats, família o amics al voltant d'una taula i amb qui compartir anècdotes, rialles i molta complicitat mentre s'assaboreixen productes de la nostra terra que, sens dubte, enriquiran la trobada.

Perquè entre uns entrants, amb un bon formatge de Menorca, una carn i xulla tallada prima, peix i marisc o qualsevol altre producte local, al final l'ocasió no deixa de ser un motiu d'un bon dinar amb qui estimes.

Els vins Made in Menorca també sempre han d'estar presents perquè brindar sàpiga molt millor, sàpiga a les nostres arrels.

Sopa de la reina, be as forn, sopa de marisc i consomé són plats tradicionals de la cuina menorquina. I que s'arrodoneixen amb un ampli ventall de propostes rebosteres, entre les quals destaquen els pastissets,



Així que, si

teniu ganes de posar-vos el davantal i llepar-vos els dits sense sortir de casa, us proposem tres receptes ben saboroses. Lluís Pons és pescador. Surt amb la barca «Migjorn» i per tant, mai no faltarà peix fresc a la seva taula. Per això ens suggereix cuinar calamars al forn. José Moreno, president de l'Asociación de Fabricantes de Bisutería (Sebime) ens recomana cuinar uns saborosos canelons de carn. I Núria Román, artista i creadora, ens convida a fer un tortell de reis i també ens anima a decorar l'entorn. I és que gastronomia, família i art fan un trio genial.

Qui no ha dit o escoltat mai «l'any qui veu mengem fora, ja

que cuinar a casa du molta feina»? Si voleu gaudir dels vostres, d'un bon menjar i de la manera més relaxada, Menorca té una gran oferta gastronòmica.

Però no xerrem només de gastronomia. Menorca ofereix moltes activitats durant Nadal. Fires que no deixaran indiferent a ningú i que omplen els carrers dels pobles amb productes artesans, gastronomia típica nadalenca i moltes propostes més. Els pobles també acullen algun concert especial, ja que Menorca és musical. I també posem color



Pescador

Lluís Pons Olives

Som en **Lluís Pons Olives**, pescador de Na Macaret amb port base a Fornells. Tenc un fill de 4 anys que també es diu Lluís

En aquest temps ens agrada anar a pescar calamars amb potera. Normalment ho fem en família. I els solem cuinar els dies de Nadal



LA RECEPTA

Calamars al forn

INGREDIENTS (4 Persones)

- 5 o 6 calamars
- patates
- pebre boall i julivert
- sal
- Oli
- lletpa ratllat
- palangrana pel forn

ELABORACIÓ

Fem net els calamars: clavam dos dits dins la baina del calamar per treure cap i panxes. Pelam el calamar perquè quedi ben net, blanc. Separam els sacarins i els guardam.

- ► Encenem el forn a 200°C.
- Posam els sacarins dins un bol i els maceram amb all, julivert, pebre bo, sal i oli.

- Pelam patates, les tallam a rodanxes i les posam com a base a la palangrana.
- Omplim les baines dels calamars amb la mescla dels sacarins.
- ▶ Posam els calamars plens damunt les patates.
- ➤ Abocam la mescla que ens ha sobrat de all, julivert, pebre, sal i oli per damunt els calamars.
- Escampam pa rallat per damunt de tota la palangrana.
- ► Hi posam una mica d'oli.
- ► Tapam de llet.
- Tapam la palangrana amb paper de plata i ho posam
 - Anam comprovant que la patata es vagi fent (aprox. 1h).
 - ▶ I quan estigui feta, destapam perquè els calamars agafin coloret.
 - ▶ Šervim i a gaudir!







EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Oliaigua



CONSELL INSULAR DE MENORCA

amb l'encesa dels Llumets. Explica la llegenda que viuen a l'illa d'en Colom i que un dia els hi va caure una estrella que els donà el do de convertir en llum tot allò que toquessin. És un gran espectacle que convida a passejar, a sortir al carrer i a fer les compres nadalenques. Menorca té un gran comerç on rebrem un tracte proper i familiar.

Menorca és gastronomia, tra-dició, cultura, artesania, comerç, indústria. Menorca és única.

Aposteu sempre per tot allò que sigui local.



Artista

Núria Román Rivas

Som na Núria Román, artista i creadora. La recepta que he elegit és una que sempre faig des que vivíem a l'estranger. Em vaig comencar a especialitzar en tortells de reis. A més, el que mai no falta a casa per Nadal és una escultura amb llums i decoració

INGREDIENTS



Per a la massa del llevat:

- 75 gr de farina
- 20 ml de llet temperada
- 20 gr de llevat fresc

Per a la massa

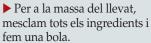
- del tortell:
- 350 gr de farina • 80 gr de *mantequilla*
- 80 gr de sucre
- 2 ous



- · Ratlladura de mitja llimona i taronja
- Una cullerada sopera de ron i una altra d'aigua de tarongina (azahar)
- 2 q de sal
- 30 ml de llet

Tortell de reis





- Deixam reposar una hora devora d'un tassó cobert d'aigua temperada.
- Per a la massa del tortell, mesclam en un bol amb la farina els ingredients líquids i després afegim el sucre i la ratlladura de taronja i llimona.
- ▶ Finalment, afegim la *mante*quilla i la massa del llevat.

- ► Ho pastam tot junt sobre una taula i si fa falta afegim una mica més de farina perquè es desferri de les mans.
- Deixam reposar una hora i tornam a pastar. ▶ Donam forma al tortell i
- deixam reposar una estona més. ▶ Decoram amb ametlles
- picades i fruita confitada. Podem introduir una sorpresa que sigui resistent a la calor.
- Covem a temperatura mitjana durant 25 minuts, fins que quedi daurat.

President de l'Asociación de **Fabricantes** de Bisutería (Sebime)

José Moreno **Trèmol**

► Som en **José** Moreno Trèmol,

president de l'Asociación de Fabricantes de Bisutería (Sebime). Per Nadal a casa sempre cuinem canelons, un plat laboriós i entretingut, però que mai falta aquests dies.



LA RECEPTA

Canelons de carn

INGREDIENTS (80 unitats)

- 2 kilos de carn de vedella menorquina
- 1 kilo de carn de porc
- 1/2 pollastres (li
- demanarem al carnisser que ens llevi els ossos)
- 4 fetges de pollastre (opcional, li dona un gust peculiar
 - al farcit).
 - 300 gr. de
 - tomàtic pelat 4 cebes
 - 1 cabeça d'alls • 1 got de vi bland
- oli, sal i pebre
- plaques de canelons

ELABORACIÓ

▶ Si es té poc temps, compram les plaques ja fetes, però hi ha l'opció de fer-les a

- casa, com si féssim una crep.
- ▶ Demanarem al carnisser que ens talli la carn a tacos no molt grossos.
- En un tià posam la carn amb un bon rajolí d'oli d'oliva verge. Tallam les verdures i les posam amb la carn. Anam remenant. Salpebram.
- Afegim el tomàtic i deixam reduir a foc lent, així com vagi demanant anirem afegint el vi. Mai no ha de quedar sec, podem anar afegint aigua. Deixam que cogui a foc lent.
- Un cop cuit, com si fos un estofat caldós, trituram i farcim les plaques de canelons, que ja hem cuit i les hem posat en un pedaç per treure l'aigua de la cocció.
- Fem una bona beixamel i gratinam. Ens agrada amb un poquet de mantequilla i formatge ratllat per damunt. Bon profit!



Los rostros del comercio local

Los comerciantes son la esencia de las compras de proximidad

M.P.F./V.A.

Sus rostros nos resultan conocidos y familiares. Les saludamos cuando transitamos frente a su negocio, incluso entablamos una conversación e intercambiamos preocupaciones. Con ellos compartimos una receta y confiamos en su opinión para nuestro out fit o para ese detalle que vamos a regalar. Son quienes nos dan la bienvenida con una sonrisa y hacen que nuestras compras sean más agradables. Ellos son la

esencia real del comercio de proximi-

Es por eso que en estas páginas ponemos cara al comercio de aquí, a esos comerciantes que venden trato personalizado, atención exquisita y asesoramiento. Y es que apostar por la proximidad es hacerlo por la economía local, la riqueza y el empleo, por un barrio vivo y por una compra segura y sin sorpresas.

Noelia, Mónica, Xavi, Marc y José os

Son la fuerza de lo cercano.





NOS ATIENDE

Nando Pons Olivé.

► ESTAMOS EN

Carrer del Carme, 25 (bajos). Maó.

Pijamas, sábanas y artículos para no pasar frío. Colchones para el descanso. Y todo tipo de telas.



ARGOS

NOS ATIENDE

Daniel Gomila Moll, Andrés Moll Llambias y Eloísa Papio Moreno.

Calle Deià, 4. Maó / Calle Vasallo, 64. Maó / Calle Carnisseria, 10. Ciutadella.

▶QUÉ OFRECEMOS

Material de pintura, bellas artes y manualidades.

Exposición de Navidad y venta de ediciones numeradas de artistas de Menorca.





CENTRO DE JARDINERÍA ES BOSC

▶NOS ATIENDE

Rosana Leaños, Marc Sans, Nicolau Camps, Paco Marí, Arrate Extala, Eva Tomás, José González, Elisa Villalonga, Xavi Molina, Lourdes González, Antonia Jiménez, Diego Seguí y Enso Sans.

Camí de Na Ferranda, 16. Llucmaçanes.

▶QUÉ OFRECEMOS

Flores de Navidad, árboles para decorar en estas fiestas navideñas, decoración y luces y gran variedad de detalles para regalar.





RICCY

NOS ATIENDE

Luciana Pons.

►ESTAMOS EN

Carrer Nou, 37. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Complementos y boutique

MOTOS JERÓNIMO

▶NOS ATIENDE

Detrás: Nan Marí, Juan Cardona y Juan Fuxà. Delante: Cristian López y Jeroni Marquès.

►ESTAMOS EN

Camí de ses Vinyes, 70, Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Motos, cascos, guantes y chaquetas para no pasar frío y protegerse.





Molt bon Nadal i Salut

SÁBADOS TARDE ABIERTO

SLAM MAÓ Camí des Castell, 6 @ 971 96 83 62 **(**









FERRETERIA NURA

►NOS ATIENDE

Vicent Seguí, Ana Urbina y Fede Llorens.

Av. de sa Bateria, 10-11 del polígono de Sant Lluís.

▶QUÉ OFRECEMOS

Cascos, guantes, chaquetas para protegerse del frío y gran variedad de motocicletas.

► NOS ATIENDE

Xavi Esteve.

ESTAMOS EN

Calle Pintor Calbó, 9. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Tenemos gran variedad de regalos para ofrecer al cliente.



▶NOS ATIENDE

José, Adelaida y Noelia.

►ESTAMOS EN

Calle Sant Esteve, 16. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Tarjetas de Navidad, material y cuadernos de fantasía, material para escritorio, mochilas de negocio.



CLAN COSHOP

▶NOS ATIENDE

Mari Bisbal Carreño.

►ESTAMOS EN

Plaça del Príncep, 10. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Vestidos, pantalones, jerséis y blusas para ir a la última.







Clips

Productos:

- · Variedad de productos de imprenta y servicios gràficos
- · Amplia gama de artículos de papelería para regalo
- · iDiseña e imprime tus calendarios y felicitaciones!



San Esteban, 16 · Mahón · 971 35 41 82 · papeleria@clipss.es





DIDASKO

NOS ATIENDE

Natalia Pons, Vicente Cajuso, Laura Sierra y Stefi Fumagolli.

Calle Binimaimut, 3. Poima. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Material de oficina, regalos y agendas.





Esther y Mónica Biete.

▶ESTAMOS EN

▶NOS ATIENDE

Avenida Vives Llull, 56. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Masajes, manicura y pedicura.



►NOS ATIENDE

SLAM

Mónica Ginart Andreu.

▶ESTAMOS EN

Camí des Castell, 6. Maó.

▶QUÉ OFRECEMOS

Ropa para vestir hombre y mujer. Chaquetas, pantalones y jerséis.

LLIBRES I MANUALITATS

DISSABTES CAPVESPRE OBERT

Bisbe Sever, 29. Maó T. 971 36 73 24 📆 📵 @ jocsmao

















www.boutiquericcy.es 🖪 riccy_mahón

Boutique de complementos y prendas del vestir para la mujer **FURLA** COCCINELLE KARL LAGERFELD LIU-JO



LMOSCHINO

DKNY

TOUS Christian Lacroix



Av. Vives Llull, 56 • Mahón & 971 35 46 11

- Depilación
- **Tratamientos faciales** y corporales
- Manos y pies
- Pestañas y cejas
- Maquillaje
- Masajes
- Tratamiento anticelulítico
- Solarium
- Fotodepilación



BINIPREU MENORCA

El espacio perfecto para todos sus regalos

➤ Calzado, electrodomésticos, ropa deportiva, productos gourmet, decoración, juguetes para los más pequeños de la casa, prendas masculinas y femeninas, artículos para el bienestar personal o electrónica. Encontrará todos los regalos de estas Navidades y Reyes en un único espacio, en Binipreu Menorca, el mayor centro comercial de la Isla y con la oferta más extensa.

Para quienes buscan esos detalles especiales, únicos y de marca propia, su espacio es la cadena de *smart shopping* Wolala con artículos de electrónica, hogar, viaje y bienestar, entre otros.

En decoración y complementos para el hogar, Muy Mucho se rinde a los pies de las últimas tendencias, además de incluir artículos a buen precio con los que dejar boquiabierto a ese amigo invisible.

En el primer piso del centro comercial, el cliente podrá descubrir la mayor exposición en grandes y pequeños electrodomésticos, con la garantía de la cadena líder Calbet. Y en lo que se refiere a electrónica, Binipreu Menorca presenta un amplio surtido en televisores, equipos de audio, aparatos de climatización, telefonía e informática.

A las secciones de menaje y textil tanto para la cocina como el baño o el dormitorio, se suman los espacios dedicados en exclusiva a ropa y complementos, sin olvidar la sección deportiva con primeras marcas tanto en prendas como en calzado.

Y además, la línea de cuidado facial y corporal se complementa con una gama de perfumería y maquillaje.

Para los lectores, encontrará un espacio a su medida con una selección de cuentos, libros de bolsillo, temas prácticos, además de las últimas novedades editoriales y de autores menorquines.

Si busca un regalo sibarita, un paseo por el espacio BiniGourmet seguro que



El mayor centro comercial de la Isla. Binipreu Menorca cuenta con una amplia oferta de artículos que permiten realizar todas las compras de Navidad y Reyes en un único espacio. Foto:BINIPREU MENORCA

le da grandes ideas para obsequiar a los suyos con calidad y productos delica-

Pero no hay duda de que la sección reina de esta época del año es la que

llega de la mano de ToysRus con juguetes para todas las edades: educativos y creativos, bicicletas, juegos de mesa, electrónicos y todo cuanto uno pueda buscar en ese baúl de la ilusión infantil.

SENT SAMB ES NOSTRO COMERÇ www.mocomercial.com Sent es Nadal amb noltros! Els nostres comerços ja estan decorats per l'ocasió! In caluer amb molt d'amor;

MÔ

Tots junts per un centre viu!







Este centro comercial

MÔ COMERCIAL

La apuesta por el comercio local para un centro vivo

M.P.F.

Estas Navidades ponga corazón y haga sus compras en el comercio local. Son estos negocios los que consiguen que la ciudad palpite y se mantenga viva.

La asociación empresarial adherida a PIME, Mô Comercial, lanza para estas fechas una campaña con la que tocar el corazón de los ciudadanos. Los comercios asociados a la entidad regalarán a sus clientes un llavero de madera que, además de ser un claro guiño a la sostenibilidad por la que apuestan estos negocios, pretende agradecer la fidelidad de quienes compran en los comercios del centro de Maó. La iniciativa también pretende destacar el vínculo que existe entre cliente y comerciante, una de las fortalezas de estas compras de proximidad. Se repartirán 7.500 lla-

to, que aboga por la proximidad, la calidad y la sostenibilidad, cuenta con un centenar de asociados. Representan una gran diversidad de sectores. Forman parte de Mô Comercial desde tiendas de moda hasta bares, peluquerías, ópticas, perfumerías,

abier-

tiendas de telefonía o bancos, entre muchas otras. Estas fiestas todos ellos lucen una flor de Navidad en su puerta de entrada.

Además, Mô Comercial participa activamente en las acciones que se celebran en la ciudad, ya que «todos juntos hacemos un centro vivo». Una decena de comercios acogerá dioramas con los que conmemorar el cincuenta aniversario del Grup de Pessebristes de Maó.

Alaior vivirá sus primeras Navidades sobre patin

Alaior se convertirá estas Navidades en la capital de la diversión y las risas. Vivirá sus primeras fiestas sobre patines. Y es que desde el próximo viernes y hasta el día 9 de enero, esta localidad contará con una pista de hielo con la que Menorca recuperará una de las atracciones navideñas más visitadas en tiempos de vacaciones escolares.

El último año que la Isla contó con pista de hielo fue en 2018 y se ubicó en el Claustre del Carme de Maó. Ahora, esta instalación viaja hasta el centro de la Isla. Se trata de una estructura de hielo sintético cuyas dimensiones rondarán los 300 metros cuadrados. Se ubicará en el anexo del polideportivo municipal, un recinto cerrado que permitirá mantener la actividad a pesar de que el tiempo no acompañe. Además, esta sala está dotada de espejos, por lo que los patinadores podrán observarse mientras realizan sus

La pista estará abierta en horario de mañana y tarde, en concreto, de 10 a 14 horas y de 17 a 21 horas, excepto desde el viernes 17 y hasta el miércoles 22 que esta instalación podrá utilizarse en horario de tarde entre las 17 y las 21 horas. Son los días en los que aún hay actividad escolar. Durante esta primera semana, el Ayuntamiento invita a los estudiantes de los distintos centros educativos

del pueblo. Además, para los días 24 y 31 de diciembre

y el día 5 de enero se podrá patinar entre las 10 y las 14 horas. Los días festivos de Navidad, Año Nuevo y Día de Reyes, la pista de hielo permanecerá cerrada.

Asimismo, esta instalación contará con espectáculos a cargo del Club de Patinaje de Alaior, cuyas exhibiciones llenarán de contenido esta pista.

Hay que destacar que los usuarios podrán disfrutar de vales descuento comprando en los comercios de Alaior.

El concejal de Fiestas, Rafel Quintana, indica que se ha establecido un precio de entrada muy popular, de tres euros, con el fin de animar a la gente a venir a patinar en Alaior desde cualquier punto de la

Esta actividad se complementará con un potente programa para que quien se decida a pasar un rato patinando sobre hielo disponga a su vez de otras actividades que permitan completar la jornada de diversión. Tendrá su plato fuerte entre los días 17 y 31 de diciembre cuando Alaior celebrará un mercadillo navideño en la Plaça des Ramal. Para este año, el Consistorio ha decidido ampliar los días de celebración y se prolongará durante casi dos semanas. Los visitantes podrán disfrutar de una amplia oferta gastronómica, de artesanía y productos navideños. Además, se celebrarán actividades complementarias con numerosas actuaciones musicales, entre ellas, Dani Juanico, Shanti Gordi o Fusiona2 y talleres de manualidades para todo tipo de público.

La diversión está asegurada en Alaior.





PLAÇA DES RAMAL del divendres 17 al divendres 24 i del dilluns 27 al divendres 31 de desembre

Enguany gaudirem d'una gran oferta de gastronomia, artesania i productes nadalencs HORARI: De dilluns a divendres, de 17.30 a 22.00 h, llevat dels divendres 24 i 31, que serà d'11.00 a 14.30 h Dissabtes i diumenges, tot el dia, en horari partit d'11.00 a 14.30 i de 17.30 a 22.00

ACTIVITATS COMPLEMENTARIES

Actuació de la Banda de Cornetes i Tambors d'Alaior, 17.30 h

Itinerari: carrer de Sant Joan Baptista de la Salle, es Banyer, sa Plaça, plaça des Ramal,

Actuació musical de Fusiona2 Plaça des Ramal, 20.00 h

Taller de jocs de taula d'arreu del món Plaça des Ramal, 11.30 h

Actuació musical de Wanderlust Duo Plaça des Ramal, 20.00 h

DIUMENGE 19

Taller d'estampació de bosses de Nadal

Plaça des Ramal,11.30 h Actuació musical de Mèrvils Duo Plaça des Ramal, 20.00 h

Actuació musical de Dani Juanico Plaça des Ramal, 20.00 h

Taller de manualitats de Nadal Placa des Ramal, 18.00 h

DIMECRES 22

Actuació musical de Left-Handy Project

Plaça des Ramal, 20.00 h

DIJOUS 23

Taller de manualitats de Nadal Plaça des Ramal, 18.00 h

Actuació musical d'Eva Pons Trio Plaça des Ramal, 12.00 h

DILLUNS 27

Taller de sabons de Nadal Plaça des Ramal, 17.30 h Actuació musical de Marc Bosch Plaça des Ramal, 20.00 h

Taller de manualitats dels Reis Mags Plaça des Ramal, 18.00 h

Taller de jocs de taula d'arreu del món

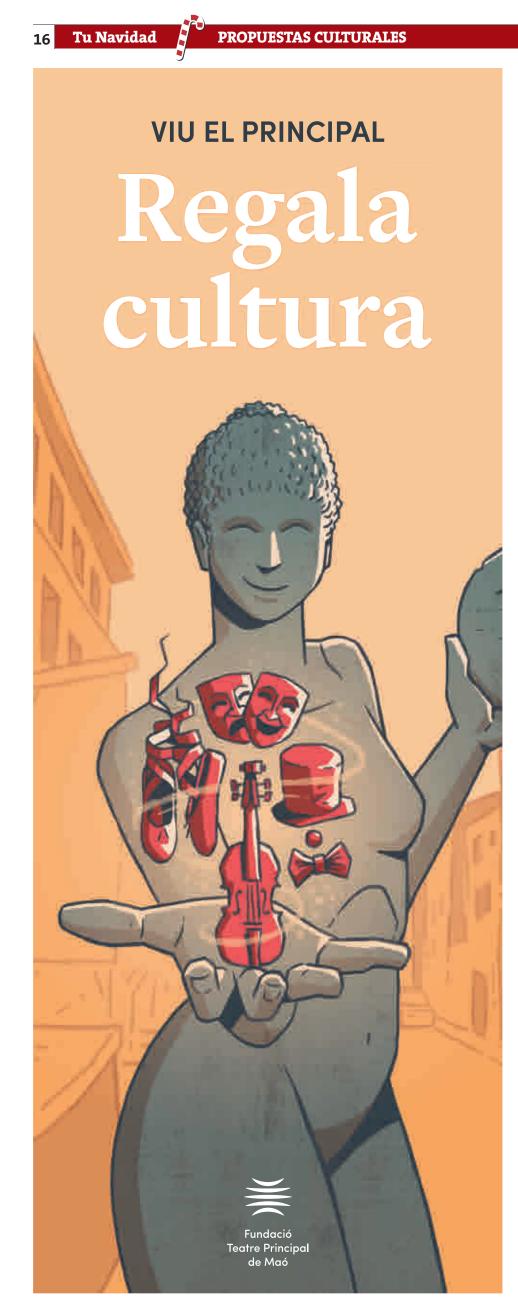
Plaça des Ramal,18.00 h

Actuació musical d'Aikau Plaça des Ramal, 20.00 h

Actuació musical de Shanti Gordi Placa des Ramal, 12.00 h







La musa Talia toma asiento para vivir el talento ► El 'Principal' and propone

mucha música y teatro familiar Lo más destacado M.P.F.

Si la musa Talia del Teatre Principal pudiera darse la vuelta, no dudaría en hacerlo. Se giraría hacia el coliseo y tomaría asiento para vivir cada uno de los espectáculos que estas semanas llenarán el escenario de arte, cultura, talento y, sobre todo, variedad. El 'Principal' presenta un programa de lujo con propuestas de artistas de talla nacional, además de una clara apuesta por el

Así, el espectador se rendirá a los pies del clown Marcel Gros y sus «Contes amagats». Es una obra teatral dirigida a un público familiar en el que el humor y la imaginación se entremezclan. El próximo día 3 hará soñar despierto con una puesta en escena con la que consigue conectar con el público y traerlo a su universo. Gros se presenta como un descubridor de cuentos y emprende un viaje por caminos imaginarios, llenos de formas, papeles, sonidos y colores en busca de las historias que aún no se encuentran en los libros. Y se da cuenta de que las hay por todas par-tes. Solo hay que atraparlas. O dejarlas

El regalo de Reyes llegará con la artista menorquina Anna Ferrer quien presentará día 8 su nuevo proyecto musical «Parenòstic». Ferrer se encarga tanto de la voz como de la música con un repertorio que incluye temas nuevos y tonadas del campo que se han perdido, las que los payeses cantaban

cuando trabajaban la tierra. En clave local destaca también la representación de «El nino» de Enka Alonso, un montaje que habla de la anorexia, entendida en este caso como un síntoma y una defensa debido a un abuso sufrido en

DICIEMBRE Miércoles 29

➤ A las 20 horas, concierto de Fin de Año con la OCIM.

ENERO Lunes 3

➤ A las 18.30 horas, **«Contes** amagats» de Marcel Gros.

Sábado 8

➤ A las 19 horas, presentación de **«Parenòstic»** de Anna Ferrer.

Viernes 14

➤ A las 20.30 horas, representación teatral de «El nino» con Enka Alonso.

Lunes 17

A las 20 horas, concierto institucional de Sant Antoni con la **Orquestra Simfònica de les Illes Balears.**

A las 20.30 horas, teatro **A.K.A. (As know as)** interpretado por Lluís Febrer.

Viernes 25

► A las 20.30 horas, teatro **«Los que hablan»** con Malena Alterio y Luis Bermejo.

En la vertiente musical, el Teatre Principal cerrará el año con la OCIM que vuelve con un programa que recorre el clásico repertorio de valses y polcas combinándolo con música escénica de Gluck y Wagner.

Ya para finales de febrero destaca la propuesta teatral «Los que hablan», una obra interpretada por los artistas Luis Bermejo y Malena Alterio y con los que comprenderemos qué es el silencio.

M.P.F.

Un Born profesional, educativo, dirigido a recuperar el tejido asociativo y las compañías de teatro amateur de Ciutadella. Un espacio de dignificación para el sector de las artes escénicas y un referente de cali-dad, buen gusto y diversidad. Un Born para jóvenes y para mayores y, sin duda, un Teatre social, sostenible y responsable. To-dos estos objetivos que se marca el Teatre des Born quedan reflejados en la programación prevista para estas semanas y los próximos meses, con un cartel que habla de talento y pasión por la cultura.

Una de sus propuestas estrella se podrá vivir el día 8 de enero con «Història d'un senglar», una obra dirigida por Gabriel Calderón e interpretada por Joan Carreras y que gira en torno a los mecanismos de poder contemporáneos, el deseo y el resentimiento. Propone, además, una reflexión sobre los límites de la ambición humana. Todo comienza cuando un actor, que lleva toda su vida interpretando papeles secundarios, se enfrenta al de Ricardo III, el monarca despiadado de la tragedia de Shakespeare. Y las afinidades entre el actor y el monarca empiezan a aflorar.

Para el próximo sá-bado día 18 el público se rendirá a los pies de «La voz humana» de Jean Cocteau. La artista Sita Muñoz, en un complejo monólogo, dará voz a

Unas Navidades de teatro en **Es Born**

Cultura, arte y solidaridad para vivir las fiestas

Julia, una mujer que se inventa lo que sea Hay que resaltar, asimismo, la vertiente para salvar una relación que cuelga de un solidaria del Teatre que llega el 20 de diciembre de la mano de la Escola de Música hilo. Dirigida por Joan Taltavull, esta propuesta teai Arts Escèniques de Ciutadella. Los alumtral es la ganadora de nos de la escuela entregarán la recaudación de las entradas a la Cruz Roja para la residencia artística 2021 del Teatre des que ningún niño se quede sin regalo. El Teatre des Born, al igual que el Teatre Principal de Maó, también recibirá al clown Marcel Gros, así como a la OCIM para despedir el Año con su «Idil·lis».

Lo más destacado

DICIEMBRE Sábado 18

► A las 20.30 horas, **«La voz** humana» con Sita Muñoz..

Lunes 20

► A las 20 horas, actuación solidaria de la **EMAC.**

► A las 20 horas, concierto de Fin de Año con la OCIM.

ENERO Lunes 3

► A las 18 y a las 20 horas, «Ramat» de Ensoldemà

Martes 4

➤ A las 19 horas, teatro familiar con **Marcel Gros**.

► A las 20 horas, representación de **«Història d'un sen-**

Sábado 15

► A las 20 horas, 80 aniversario de Es Diari Menorca.

Viernes 28

A las 20 horas, «P.A.U.





¿Merry Christmas, Joyeux Noëlo Feliz Navidad?

Estas próximas semanas son un buen momento para hacer la maleta y poner rumbo hacia la magia navideña

M.P.F.

Soñar nunca fue tan necesario, ¿no creen? Y qué mejor manera de hacer realidad estos sueños que en fechas navideñas, cuando se iluminan las ciudades de todo el mundo bajo el aroma de la canela, el vino caliente y, como no, de los churros y las castañas. Las luces nos trasladan hasta un espacio mágico y que son la antesala de la familiar y hogareña Navidad. Mercadillos de cuento de hadas, pistas de hielo infinitas y una dosis extra de decoración convierten los viajes en un momento de ensueño que nunca defrauda. Por eso, es hora de hacer las maletas y escaparse a un mundo de fantasía e ilusión. Y es que, viajar es invertir en felicidad.

Es cierto que la situación sanitaria por la crisis del coronavirus y, en especial, las nuevas restricciones aplicadas tras la

aparición de la variante ómicron, frenan las escapadas a algunos puntos de la ternacional, pero hay opciones que su la servicio de la servicio del servicio de la servicio de la servicio del servicio de la servicio della servicio della servicio de la servicio della opciones que animan a salir y a disfrutar de una intensa y bonita Navidad. Viatges Magon nos propone cuatro des-

NUEVA YORK

Nueva York se encuentra entre los destinos navideños más deseados. El cine nos familiarizado

tanto con sus escenarios nevados que parece que te has colado en el set de rodaje de alguna película americana.

No puede faltar una visita al árbol gigante de Rockefeller, patinar en la pista de hielo de Central Park, recorrer la Quinta Avenida y alucinar con los escaparates, ver el espectáculo «The Rockettes» en el Radio City Music Hall o visitar las casas de Dyker Heights, en Brooklyn, con iluminaciones que van desde lo más coqueto hasta lo más extravagante. Pero, sin duda, el simple hecho de pasear ya es suficiente para embriagarse de su espíritu navideño.

PARÍS

TOKYO

SÃO PAOLO

TORONTO

¿Te imaginas pasar Fin de Año en París? El refuerzo de los vuelos directos desde Menorca con la capital francesa la convierten en una opción muy atractiva pa-

ra vivir una romántica Navidad en la ciudad LOS ANGELES del amor. Viajar en esta época hace que nos volvamos a sentir unos niños, ya que la ilusión, los colores y las luces nos abrazarán.

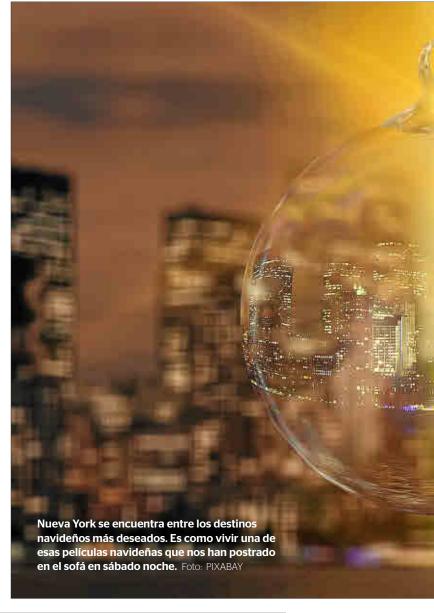
Los escaparates más sorprendentes se encuentran en Lafayette, conjuntamente con el árbol de debajo de la cúpula del centro comercial. Pasear por los Campos Elíseos y admirar la iluminación es una parada

obligada a realizar

navidades en París. Además de bonitos mercados navideños, destaca una noria de 70 metros de altura que brinda unas vistas espectaculares de la ciudad. Situada en la Torre Eiffel, en la primera planta, cada año se construye una pista de hielo enorme en la que patinar con vistas a la ciudad.

Y ESPAÑA, ¡CLARO!

Muchas personas con espíritu wanderlust han decidido apostar por España y conocerla con más profundidad. Muchas veces ponemos el ojo fuera de nuestras fronteras cuando cultura, tradición e ilusión se dan la mano en nuestro país.





El refuerzo de los vuelos director desde Menorca con París la convierten en una opción muy atractiva para vivir unas bonitas Navidades.

Pont de les Illes Balears en

Andorra

Del 25 de Febrero al 1 de Marzo

- > **Vuelos** (Menorca-Barcelona-Menorca)
- > Traslados (Arpto.-Hotel-Arpto.) > 4 noches en el Hotel Art***
- > Regimen de Media Pensión



Circuito Magon+ **Extremadura**

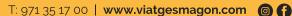
Del 25 al 29 de Abril

- > Vuelos (Menorca-Madrid-Menorca)
- > 4 noches en el Gran Hotel Don Manuel**** (Cáceres
- > 5 almuerzos (1 en el hotel + 4 en restaurantes locales) > Excursiones y entradas con guía local
- > Guía acompañante de Viatges Magon



Precio por pers. en hab. doble Tarifa Residente Balear Seguro de viaje









Recomendaciones

▶ El temor a posibles restricciones así como a un confinamiento por dar positivo por covid o por ser contacto estrecho, está aletargando hasta el último momento la compra de billetes para esa escapada. Esta decisión que, por un lado, es más que comprensible, supone asumir otros riesgos como una menor oferta de plazas y un desembolso mayor. Viatges Magon recomienda al cliente que no espere hasta el último momento, teniendo en cuenta que los agentes no disponen de tantas opciones con las que poder hacer las mejores combinaciones y lograr un viaje que satisfaga completamente.

Para mejorar esta situación, Viatges Magon ha puesto en marcha las citas previas que permiten, por un lado, que el cliente no tenga que esperar y, por otro, que el profesional pueda dedicar tiem-

po a cada petición. Además, se ha habilita-

do un espacio adecuado que otorga privacidad y mejora la atención.

También disponen de servicio de atención telefónica y por mail si el cliente prefiere no desplazarse hasta la oficina.

que va a superar expectativas. Si por algo pueden presumir los granadinos es de decoración navideña. Un magnífico recorrido de luces, sonido y de Año incluye, además de Granada, un recorrido por Jaén y Sabarroco. Diciembre invita a sumergirse en su belleza, sus bucólicos parques, su sabrosa gastronomía y su luminosa Navidad. Este año la ciudad luce más de 20 kilómetros de tendido de luces y un árbol de 22 metros de altura en la Plaza del Obradoiro.

Un mundo de magia e ilusión espera su visita.

LAS PROPUESTAS PARA 2022

Desde Viatges Magon indican que de cara a 2022 están renaciendo los viajes tradicionales de la era anterior a la crisis sanitaria. Y es que, para el próximo ejercicio retornan con fuerza escapadas que

en tantas ocasiones ĥemos observado en los paneles informativos de las agencias de viajes. Disneyland y los cruceros, tanto por el Mediterráneo como por las Capitales Bálticas, están pisando fuerte, junto con destinos tan atractivos como Egipto o Estados Unidos.

Entre las propuestas que lanza Viatges Magon destaca un circuito Magon+ por Extremadura y un viaje a Roma. Promueve, asimismo, circuitos temáticos y con guías especializados, con los que satisfacer una demanda latente del mercado actual.







¿Y qué hay de Santiago de

famosa de España, la Catedral de

Santiago, de magnífico estilo





La navidad es sinónimo de celebración, de pasar tiempo con la familia, de regalos, de sorpresas inesperadas y, sin duda, de tradiciones. Cada región, cada país, tiene sus propios rituales navideños, y mientras unos pasan esta época alrededor de una chimenea y con una taza de chocolate caliente, otros están en la playa disfrutando de altas temperaturas y con un gorrito de Papa Noel.

En este país del sureste asiático se celebra el festival de los farolillos gigantes el sábado previo a Nochebuena. Más de una decena de pueblos del país se reúnen en San Fernando y compiten por ver quién elabora el farolillo más espectacular. Están fabricados con una gran variedad de materiales y pueden llegar a medir seis metros.

Aunque parece una tradición más vinculada a la celebración de Halloween, en Austria, la antípoda de Santa Claus, bautizado con el nombre Krampus, cobra especial protagonismo. Durante la primera semana de diciembre (especialmente la víspera del día de San Nicolás), jóvenes disfrazados de este espeluznante personaje, vagan por las calles austríacas asustando a los niños que se han portado mal.

Y CENAS

Su costumbre tiene su origen hace cientos de siglos, cuando se creía que en la víspera de Nochebuena las brujas y los espíritus buscaban escobas en las casas para volar. Esconden sus escobas en el lugar más seguro de la casa, para evitar que se las roben.

Australia

En Oceanía, las Navidades se disfrutan en arena y mar. En Australia sustituyen al invernal reno Rudolf por un canguro con nariz roja y, en vez de una cena de Nochebuena o una comilona de Navidad, festejan estas calurosas fechas en la playa con una barbacoa.

Cada año envuelven el árbol navideño con telas de araña, y de él cuelgan pequeños insectos a modo decorativo. Esta curiosa tradición es fruto de una de las leyendas más antiguas del país que cuenta la historia de una viuda muy pobre y sus hijos, que cubrieron su árbol con telas de araña ya que no tenían dinero para comprar decoración. Una noche, un grupo de arácnidos vieron el árbol y lo redecoraron con lazos dorados y plateados. Desde ese momento, la familia superó la pobreza.

La Navidad da el pistoletazo de salida en Colombia el día de las 'velitas', concretamente el 7 de diciembre. Este festejo se celebra en honor a la Virgen María y a la Inmaculada Concepción; la gente coloca velas y farolillos de papel en las ventanas, balcones y jardines.



PER NADAL,

FORMATGES I EMBOTITS CONDIMENTS I CONSERVES

PRODUCTE BIO I ECOLÒGIC

PRODUCTE LOCAL
PRODUCTE GOURMET

VINS I LICORS I MOLTES COSES MÉS!







PLATOS SUELTOS Y PARA LLEVAR • 24, 25, 26 y 31 dic. y 1 enero



Ø 24 v 31 dic. entre las 18 y 19:30 h.



O PARA



Disfruta estas nuestros salones para grupos

Encargos y reservas: © 871 902 634 · © 644 181 986 Av. J. Anselmo Clavé, 34 · Mahón **6 6** www.gastrobarurbanmo.com

12 y 14 h.



MERCAT

DE PROXIMITAT





Sopa de la reina

INGREDIENTES

PARA EL CALDO:

- Huesos de cerdo
- Ternera y gallina
- Un tomate de 'ramellet'
- 4 dientes de ajo
- Un manojo de hierbas de sopa (apio, puerro, chirivía, zanahoria, una hoja de col y tomillo)
- Cebolla
- Perejil
- Sobrasada

PARA LA SOPA:

- Albóndigas
- Pasta
- Huevos duros (uno para cada dos personas)
- Aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN

- ► En una olla colocamos todos los ingredientes para cocinar el caldo, los cubrimos de agua y los hervimos durante una hora con la olla destapada y quitando la espuma de vez en cuando.
- Pasado este tiempo,

colamos el caldo.

▶ Mientras la olla está en el fuego, elaboramos las albóndigas, pequeñas, de la medida de un garbanzo. Las freímos en una paella con aceite de oliva y reservamos.

GASTRONOMÍA

► Al mismo tiempo, hervimos los huevos, los pasamos por agua fría y los

pelamos. Los picamos y reservamos.

- Ponemos al fuego el caldo ya colado y añadimos la pasta (fideos o *galets*), las pelotas y el huevo duro picado hasta que empiece a hervir
- ➤ Apagamos el fuego, ponemos la sopa en una sopera y la servimos.

Del'brou' a un exquisito consomé para reinas

Docho restaurantes cocinan cada miércoles este plato, convertido en embajador de la tradición culinaria

M.P.F.

Cocido madrileño, caldo gallego, escudella catalana, olla aranesa y *brou* menorquín. Este sabroso y completo caldo se ha convertido en el mejor embajador de la tradición culinaria menorquina. Tiene una connotación de plato de cuchara, caliente, ideal para soportar esos días de frío que nos trae el invierno.

Cada hogar tiene su particular forma de cocinarlo, guisándolo

con unos u otros ingredientes, pero en esencia, los ejes principales son la carne de ternera, en concreto, el xenc, la gallina y la carne picada, así como las patatas, los garbanzos, tomate,

cebolla, zanahoria, hierbas de sopa y la pasta. Y hay quien lo adereza con un poco de sobrasada para darle ese toque más menorquín.

También se sirve de multitud de maneras, aunque lo más típico es realizarlo en dos platos, primero la sopa, añadiendo fideos, y luego un segundo con el *bullit* en el que se sirven las patatas, la carne y los garbanzos.

Miércoles, día de 'brou'

La Asociación Menorquina de Cafeterías, Bares y Restaurantes, adscrita a PIME, ha establecido para los meses de diciembre y enero los miércoles como el día del *brou*. Los ocho restaurantes adheridos a esta octava campaña servirán estos exquisitos platos con el fin de mantener bien viva la llama de la tradición. Así, el menú espe-

cial se podrá
degustar por
15 euros los
días 15, 22 y
29 de este
mes y los días 12, 19 y 26
de enero en
los restaurantes Aquarium
Port Ciutadella,
Jaume II de Ciutadella, Molí des Racó,

Hotel Jeni&Restaurante, Mesón Rias Baixas, Loar Ferreries, 23 Can Avelino y Casino Sant Climent. Los clientes tendrán la opción de saborearlo en el restaurante o en casa mediante *take away*. Y en ambos casos es preciso reservar. Esta acción se enmarca en el programa de actividades de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022.



Sopa de la reina

Pero, ¿y en fechas navideñas? Muchos hogares menorquines se reúnen en torno a la mesa y degustan una típica sopa de la reina que, a pesar de ser un caldo, un brou, incluye algunas particularidades que la hacen especial y única para estos días festivos. Entre ellas, el huevo duro y unas albóndigas en miniatura, del tamaño de las avellanas. También hay hogares que incluyen pan frito,

La sopa de la reina que se degusta en numerosos hogares en Navidad, Sant Esteve o Día de Año Nuevo destaca por acompañarso de diminutas albóndigas de carne y huevo duro. Foto: M.P.

trocitos de capón o gallina, jamón dulce, flan salado o patatas. La receta que adjuntamos procede del portal Cultura Popular de Menorca.

Tal como comentan algunos gastrónomos, la receta proviene de la Casa Real Francesa. Su cocinero creó para la reina Maria Leszcynska, esposa de Luis XV de Francia, el *Consomé a la Reine*, que según parece, es una receta originaria de España y robada de la biblioteca del Monasterio de Alcántara en 1807 durante la guerra de la Independencia.





Gastronomía local



Sonia Marquès

En general, y mientras la covid no cambie para siempre nuestras costumbres, somos de celebraciones en grupo. En nuestra cultura están las salidas y los encuentros en restaurantes entre familiares y amigos, las cenas y las comidas de empresa. A las puertas de Navidad, la incidencia actual de la covid amenaza al sector y lo deja de nuevo en la más pura incertidumbre. Cruzan los dedos, y esperan que este año pueda ser lo más normal posible.

En Menorca, si hay una fecha estrella para salir esta es Nochevieja, afirma José Bosch, presidente de los restauradores de CAEB (Confederación de Asociaciones Empresariales de Baleares). Por otro lado, Nochebue-

celebraciones más en familia y en casa. Y se conoce que de cada vez más se aprovechan los días intermedios o vísperas de fiesta, como Sant Esteve o el dos de enero, que este año cae en domingo, para encuentros más informales, y que sirven para juntarse, por ejemplo, todos los primos de una familia o amigos con estudiantes que están fuera de la Isla, precisa. Si hablamos de salidas entre miembros de una misma familia, Año Nuevo es una fecha en la que mucha gente suele hacerlo. Y otra que se ha convertido en un clásico para ir de restaurantes es el mediodía del día de Reyes. Porque, ¿quién renuncia al placer de la comida preparada en los fogones de expertos culinarios y servida en manos de profesionales? «Vivir para celebrar», decía el anuncio.

La oferta gastronómica de la Isla por Navidad aparece copada de platos clásicos, de nuestra cocina más tradicional gastronómica de la o típica para estas fiestas. Y normalmente, en menús cerrados, que facilitan la organización en sala y en cocina. Surtidos muy variados para picar, de primero, y de segundo, los calamares rellenos, una porcella, una carne a la brasa, un pescado al horno... La sopa de Navidad, explica, es un plato más de casa. Pero los canelones triunfan en la carta por Sant Esteve. Mientras que el día de Reyes la

gente lo que quiere ya son menús para desembafar de los excesos, precisa José Bosch, con propuestas de platos La oferta más ligeros.

En cuanto a **Isla por Navidad** los precios, los aparece copada de platos menús de grupo oscilan enclásicos, de nuestra tre los 30 y 40 cocina más tradicional euros. Aunque o típica de estas Fin de Año es fiestas diferente y el precio está entre los 60 y los 100 euros; tanto

en propuestas para degustar en el restaurante como en la opción para llevar; hoy, muy en boga y una alternativa que ha salvado a muchos restaurantes de la inseguridad a la que somete la covid a estos negocios. Hay quien lo tiene clarísimo en este

sentido, como Es Cafè des Pla, restaurante de Sant Climent, cuyo responsable, Tolo Pons, nos recuerda el momento complicado por el que estamos pasando, y que opta durante estas fiestas solo por el servicio a domicilio.

La situación actual ha puesto en vilo en general a todo el sector de la restauración en Menorca. Aun así, harán malabares para sacar adelante sus platos, con propuestas que permiten degustar de nuestra excelente gastronomía. Con todas las medidas de seguridad disponibles, la separación entre mesas de rigor y salas ventiladas. Si no tanto en grupo, al menos en petit comité, estas fechas siguen siendo una excelente oportunidad para darse el placer de salir fuera, con lo más típico de nuestra cocina y otras propuestas festivas.



ES MERCADAL

MOLÍ D'ES RACÓ Major, 53 971 375 392

HOTEL JENI & RESTAURANTE Mirada del Toro, 81

971 375 059 * De l'1 al 15 de gener tancat

SANT CLIMENT

CASINO SANT CLIMENT

Sant Jaume, 4 971 853 722

MAÓ

23 CAN AVELINO *

Sinia des Moret, 23 971 091 744

- * Gener tancat · Enero cerrado * No ofereix servei per endur
- No ofrece servicio para llevar

CIUTADELLA

AQUARIUM PORT

Muelle del Puerto, Marina, 99 971 386 700

JAUME II

Plaza Jaume II, 16 971 480 046

FERRERIES

MESÓN RÍAS BAIXAS Plaza Menorca, 1

971 374 558

LOAR FERRERIES Verge del Toro, 2 971 374 181

MIGDIA · MEDIODÍA



SERVEI PER ENDUR SERVICIO PARA LLEVAR• TAKE AWAY



















A la carta, de menú o para llevar





Pizzería Cafè des Pla

Plaza Sant Climent, 6 **Sant Climent**Reservas restaurante:
971 377 979

Pizzería: 971 156 107

▶ Ubicado en pleno centro de Sant Climent, este restaurante de cocina menorquina ofrece en estas fechas los platos de su carta con entrega a domicilio. Sus mejores propuestas, con toda la comodidad de este servicio. Pulpo de Menorca a la plancha, sepia menorquina con sobrasada y calabacín, ortigas frescas, chipirones frescos, perdiz con col, calamar relleno, paletilla de cordero lechal, hamburguesas en distintas variedades o canelones caseros, además de paellas y elaborados bocadillos de todo tipo.



Restaurante Pizzería Ópera

Moll de Llevant, 254 **Maó**

Reservas: 971 363 727

► Genuina cocina italiana en el Port de Maó. A la carta o menú festivo, con un entrante de picoteo de especialidades italianas, y de segundo, a elegir entre su exquisita pasta, arroces, carne o pescado; a un precio cerrado de 30 euros, explica Gabriella Foddi, su responsable. Esta fórmula vale para menús de grupo y como opción tanto de mediodía como de noche desde el día 24 de diciembre y hasta final de fiestas. Otra posibilidad es comer aquí a la carta, con sus auténticas pizzas incluidas.



Can Santi

Passeig de s'Arenal, 9 Punta Prima **Sant Lluís** Reservas: 971 159 170

► Cocina mediterránea con vistas al mar, en el Passeig Marítim de Punta Prima. Está enfocado esta semana y hasta Navidad en comidas de grupos o empresa, con dos menús. Uno de 30 euros, con picoteo de entrante, y de segundos, bacalao a la crema, merluza con salsa, chuletillas de cordero o carrilleras de cerdo, con tarta casera de chocolate. O un menú de 45 euros, con picoteo de croquetas de bacalao, alcachofas rellenas de espárragos trigueros y gambas al gratén o almejas salteadas. De segundo, cochinillo con compota, entrecot, paletilla de cordero o pescado del día. Además de coulant de chocolate y los mejores vinos.



Gastro Urban Mô

Avda. José Anselmo Clavé, 34 **Maó** Reservas: 871 902 634 / 644 181 986

► Ubicado en el corazón de Maó y bajo la batuta del chef Tomás Cano, los días 25 y 26 de diciembre y 1 de enero ofrece un menú especial de auténtica cocina tradicional, con cuatro primeros y cuatro segundos a elegir, más postre de dulces de Navidad, el mejor vino y cava, por 30 euros, todo incluido. En Nochebuena y Nochevieja, el local está cerrado pero hacen platos para llevar. Con lo típico: calamar relleno a la menorquina, lechona, cordero asado o pimientos rellenos de rape y gambas. Hacen la sopa del día de Navidad y los canelones el día de Sant Esteve. Otros platos son crema de marisco o rape a la marinera.



Aquarium Port de Ciutadella

Muelle del puerto, Marina 99 **Ciutadella** Reservas: 971 386 700 / 676 277 615

► En el precioso enclave de una cueva natural, y con distintos comedores para encuentros de amigos, familia o empresa, el restaurante hace las delicias con sus arroces, langosta y calderetas. Los días 24 y 25 de diciembre, 1, 6 y 17 de enero ofrece un menú especial, con la disponibilidad también para llevar, que incluve crema de marisco. calamar relleno a la menorquina, cochinillo confitado y asado con compota de manzana o el falso rissotto de rabo de toro y parmesano. De su carta destaca el arroz meloso de gamba roja de Menorca o la lubina a la sal.

Los bonos regalo ARTIEM vienen ahora en envoltorios sostenibles, fruto de la colaboración de esta cadena hotelera con

Sheedo, empresa española que ha revolucionado el sector del *merchandising* y de la papelería ecológica. De hecho, tanto ARTIEM como Sheedo son empresas BCorp, comprometidas con el medioambiente. «Porque solo tenemos un planeta, y es responsabilidad de todos cuidarlo», afirman. De la misma forma que cuidamos de nuestro cuerpo y de nuestra mente con regalos como estos, que permiten disfrutar de los pequeños momentos, de la felicidad de un rato de bienestar. Ofrecen sus mejores experiencias a elegir, con noches especiales de relax en alguno de los tres hoteles Artiem Menorca (Capri, Carlos o Audax) o en otros destinos, como Madrid y Asturias. Además, este año

Bonos regalo ARTIEM: momentos de bienestar en envoltorios sostenibles



siguen teniendo una vertiente solidaria con la posibilidad de regalar la «Habitación solidaria», que destina parte de sus ingresos a causas sociales, para que otras personas puedan tener un futuro más justo y con más oportunidades.

Todas las experiencias-regalo ARTIEM se envuelven en estas cajas sostenibles y bolsas realizadas con papel ecológico y a partir de residuos de ropa vaquera usada, que no incluyen ningún producto químico durante la fabricación. Esta caja envoltorio además puede convertirse en un joyero, en marco de fotos o en recipiente para envolver cualquier cosa que podamos imaginar. Y en su interior contiene un papel de semillas para plantar una bonita flor. Regalos que quedan.





L'objectiu



Fotografia i text Gemma Andreu



Esperit de Nadal

esprés d'un mes de cels foscos i pluja interminable, els humits carrers agafen la brillantor de Nadal. La televisió us turmenta amb anuncis de colònia, de joguines, de caves i de torrons. La melodia «... vuelve, a casa vuelve,...", torna a sonar mentre, algunes llars ja llueixen serrells i bolles de colors metal·litzats.

És temps d'empatia, de bondat, d'enyorança, de solitud o de companyia; temps d'il·lusió, de compartir, de retrobaments, de família, d'amistat. Temps de rituals, de conversa, de ball, de riure, de xalar. Temps per estimar i ser estimat. Temps de plorar!

Encara pots recordar la confiança dipositada en un nombre de loteria, comprat a mitges, que mai no va to-car; la il·lusió de tornar a casa amb el primer lot de Nadal que et van regalar o el gust dels canelons i del capó, farcits d'afecte, que durant molts d'anys ta mare va cuinar.

L'esperit de Nadal ja és aquí, brilla dins els ulls de cada infant. Enlluerna. Cal desitjar que la bondat no sigui temporal, que l'ànim pel bé col·lectiu no decaigui i que el solstici d'hivern us dugui felicitat.



ELECTRÓNICA

GEMINUS - AXSON

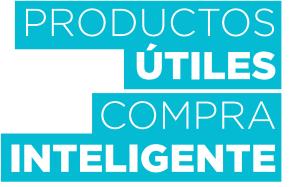
Auriculares inalámbricos con Power Bank



CUIDADO PERSONAL

FLUXION - AXSON

Plancha cerámica cabello con Tourmaline



PARA ESTAS FIESTAS **REGALOS QUE SORPRENDEN**



CUIDADO PERSONAL

JISTEY - AXSON

Cortador de cabello recargable



menorca 💟

SHOPPING CENTRE

C/ Artruix, 26 Ctra. Aeroport - POIMA Maó www.binipreu.es