

Núm. 3 fàcilect

La revista que t'ajuda a llegir en català

Fotografia: London Eye. Pep Nieto

MÚSICA I ESPECTACLES
A L'AIRE LLIURE
RUTES I EXCURSIONS
CULTURA POPULAR
CONÈIXER EL MÓN
SALUT
DE PERTOT ARREU
GASTRONOMIA



sortint de l'embull

CHRISTIANE LÖHR

28 de març - 31 de maig / 2009
Espai Cúbic / Espai Zero

Ajuntament  de Palma



Fundació
Pilar i Joan Miró
a Mallorca

Saridakis, 29 - 07015 Palma, Illes Balears
Tel. 971 70 14 20 - Fax 971 70 21 02
<http://miro.palmademallorca.es> - info@fpjmiro.org

4



RUTES I EXCURSIONS
Sa Dragonera, parc natural
 Una invitació a descobrir la flora, la fauna i els paisatges d'una illa discreta i d'una gran bellesa

CULTURA POPULAR
El salt de la Bella Dona
 Al centre de la serra de Tramuntana, Lluc amaga històries religioses i profanes relacionades amb fets extraordinaris



6



DE PERTOT ARREU
Koldo Royo
 Un mallorquí nascut a Sant Sebastià

8

GASTRONOMIA
Oli de Mallorca
 Una denominació d'origen amb personalitat



10

A L'AIRE LLIURE
Tornen les avarques
 Amb el bon temps, tornen les sandàlies menorquines, les clàssiques i les modernes



12

Facilect · Núm. 3 · Març 2009
 Edició i administració:



COFUC CONSORCI PER AL FOMENT DE LA LLENGUA CATALANA

COFUC. Consorci per al Foment de la Llengua Catalana i la Projecció Exterior de la Cultura de les Illes Balears
 C. d'Alfons el Magnànim, 29, 1r pis, porta 6
 07004 Palma
 Tel.: 971 78 46 82 · Fax: 971 78 46 80

Adreça electrònica:
 publicacions@cofuc.caib.es

Assessorament lingüístic:
 Paraula. Centre de Serveis Lingüístics

Disseny i maquetació:
 singularcomunicacion.es

Impressió:
 Bahía Industria Gráfica

Publicitat:
 singularcomunicacion.es
 Tel.: 871 94 86 86
 comercial@facilect.com

Dipòsit legal:
 xxxxxx

www.facilect.com

CONÈIXER EL MÓN
Benvinguts a Londres
 La ciutat dels lords i dels punks vista des dels ulls d'un jove fotògraf mallorquí

14



MÚSICA I ESPECTACLES
Art Escènic
 a Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera

17

SALUT
31 de maig, Dia Mundial sense Tabac



18



Sa Dragonera, parc natural

Text de FACILECT

Fotografies del Departament de Medi Ambient
del Consell de Mallorca

Situada a ponent de Mallorca, davant la costa occidental del municipi d'Andratx, i molt propera a la població de Sant Elm, sa Dragonera és una prolongació de la serra de Tramuntana, i reproduïx a petita escala les característiques estructurals d'aquesta.

És una illa llarga (4 quilòmetres) i estreta (un quilòmetre com a màxim), amb una superfície de 288 hectàrees i 352 metres d'altura al punt culminant.

En els anys setanta, una promotora va comprar sa Dragonera i va iniciar un projecte urbanístic per construir-hi 1.200 habitatges i un port esportiu a Calafats per a 600 embarcacions. El projecte va generar una gran protesta ecologista, que va acabar l'any 1984, quan l'Audiència Nacional va decretar que l'illa no es podia urbanitzar.

L'any 1987, el Consell de Mallorca comprà l'illa de sa Dragonera, i l'any 1995, el Govern de les Illes Balears va declarar-la, juntament amb es Pantaleu i sa Mitjana, parc natural.

Actualment, és un refugi per a centenars d'animals i un jardí de milers de plantes, a més té una gran àrea d'influència marina vital per a la fauna litoral del parc.



Ruta	Trajecte	Durada	Dificultat
— Cala Lledó - far de Tramuntana	1,7 km	60 min	Baixa
— Cala Lledó - na Pòpia (far vell)	3,8 km	180 min	Moderada
— Cala Lledó - far de Llebeig	4,5 km	160 min	Mitjana
— Cala Lledó - na Miranda	1,2 km	30 min	Baixa

Un dels principals atractius que ha tingut històricament per a les persones és que hi ha un avenc amb aigua potable a uns 25 metres de profunditat.



Hi ha diferents empreses que organitzen diàriament excursions al parc des de Sant Elm i des del Port d'Andratx. En arribar a sa Dragonera, podem triar entre quatre itineraris guiats per descobrir la flora, la fauna i els paisatges d'una illa discreta i d'una gran bellesa.■

Més informació a l'adreça
<http://www.conselldemallorca.cat/dragonera>



El salt de la Bella Dona

Text d'Aina Soler

Fotografia de Miquel Seguí

Il·lustració de Tomeu Mulet

Al centre de la serra de Tramuntana, Lluc amaga històries religioses i profanes relacionades amb fets extraordinaris, des de miracles de la Mare de Déu fins a aparicions d'ovnis.

Entre les llegendes més conegudes hi trobam la del salt de la Bella Dona, que relata la història d'una dona bella com cap altra, fet que la convertia en el centre d'atenció de totes les mirades i que va provocar que el seu marit caigués sense remei dins el pou de la gelosia.

Sabent que era molt beata, la va convèncer per anar al santuari de Lluc. Pel camí, la va convidar a treure el cap per gaudir de la vista des d'un barranc i, aprofitant aquest moment, la va empènyer per matar-la.

Turmentat pels remordiments, va pujar al monestir a demanar perdó a la Verge, i hi va trobar la seva esposa agenollada resant davant la imatge de la Mare de Déu i demanant perdó per al seu marit.

Desolat, l'espòs li va preguntar com havia sobreviscut, i ella li va respondre que això ho havia de demanar a la Verge. Finalment, varen tornar a casa, i el marit, que va ser perdonat, no va tornar a tenir gelosia mai més.

La història ha donat nom a un dels paratges més espectaculars del camí que uneix Caimari i Lluc, punt de pas i de trobada d'excursionistes, cicloturistes i turistes motoritzats quasi tots els caps de setmana i dies festius.

Un final ingenu i moralitzant, en la línia d'altres rondalles i contes populars. Però el més curiós, sens dubte, és el títol de la història, que ha donat nom a un dels paratges més espectaculars del camí que uneix Caimari i Lluc.■



*Moments... els que vulguis,
llocs només n'hi ha un*


aigomarina
INSTITUT DE BELLESA UNISEX

C/ Hug de Ribesaltes, 1 (cantonada amb Bonaire) · 07012 Palma · Tel.: 971 715 787

www.aigomarina.com

Koldo Royo

«M'agraden els costums i la idiosincràsia d'aquesta terra. Per això vaig decidir quedar-m'hi»

Fotografia de Paola Marcon, Bibiana Lattuca i Rosana Pita.

NEIX EL 12 DE SETEMBRE DE 1958 A SANT SEBASTIÀ. S'INICIA EN L'OFICI DE CUINER A L'ANTONIO BAR, PROPIETAT DEL SEU PARE, A LA CAPITAL DONOSTIARRA. LA SEVA FORMACIÓ ES COMPLETA AMB CUINERS DE LA TALLA I EL RECONeixEMENT DE JUAN MARI ARZAK I LUIS IRÍZAR, ENTRE D'ALTRES. DESPRÉS D'UN TEMPS A MÈXIC I FRANÇA, L'ANY 1986 S'ESTABLEIX A MALLORCA COM A CAP DE CUINA DEL RESTAURANT PORTO PI.

EL 1989 INAUGURA EL RESTAURANT QUE DUU EL SEU NOM AL PASSEIG MARÍTIM DE PALMA, QUE MANTÉ OBERT DURANT DINOU ANYS, EN QUÈ COMPAGINA LA TASCA COM A EMPRESARI I CUINER AMB LA SEVA VOCACIÓ DE COMUNICADOR MULTIMÈDIA. DIRIGEIX EL PORTAL GASTRONÒMIC [WWW.AFUEGOLETO.COM](http://www.afuegoleto.com) I COL·LABORA AMB NOMBROSOS MITJANS DE COMUNICACIÓ ESCRITA, RÀDIO I TELEVISIÓ. A MÉS, PARTICIPA COM A JURAT, PONENT O COL·LABORADOR EN CERTÀMENS, CURSOS, JORNADES, TROBADES, ETC.

Integrar-se és una qüestió d'actitud, de respecte, de supervivència?

És un poc de tot, en el fons són aquestes tres coses. En el meu cas, ha coincidit que m'agraden els costums i la manera de ser de la gent d'aquesta terra. Per això vaig decidir quedar-m'hi. Crec que moltes vegades es presumeix molt del lloc on s'ha nascut i, tanmateix, el lloc on neixes és un accident. Allò que importa és on decideixes viure, i que aquesta decisió meditada et permeti sentir-te tan d'aquí com els qui hi han nascut.

Adaptar-se a la vida i als costums de l'illa és més fàcil avui o ho era més en els anys vuitanta?

Cada moment té els seus avantatges i les seves dificultats. L'inconvenient, a Mallorca, per als de fora, no és adaptar-se a uns costums, sinó els desplaçaments: no pots agafar el cotxe i anar a veure un familiar a Saragossa o a Barcelona.

Avui dia, la cuina s'ha convertit en un vehicle d'expressió i de comunicació més que no en una professió?

No, la cuina és una professió, i a més és magnífica per expressar-se, però com qualsevol altre professional que utilitza bé el seu ofici. Amb la meua cuina sempre m'he pogut expressar i comunicar, però, en definitiva, el meu ofici és cuiner.

Us motivaria més obrir un segon Koldo Royo, un Antonio Bar o un xou de cuina en directe?

Excepte les segones parts, tota la resta em motiva. En aquests moments estic observant, pensant i escoltant els projectes de gent que té propostes interessants. Després de molts d'anys fent feina, em feia falta aturar-me per poder iniciar una aventura diferent.

Fent balanç dels més de vint anys de relació amb Mallorca, us sentiu compensat en el terreny personal i professional?

Sí, em sent realitzat. La veritat és que jo mai no he demanat compensacions, ho faig perquè m'agrada, i no demanres més. Vull estar aquí.

Heu rebut nombroses distincions nacionals i internacionals per la vostra trajectòria professional (moltes d'aquestes, a les nostres illes). Què significa per a un basc

«Moltes vegades es presumeix del lloc on s'ha nascut, però el lloc on neixes és un accident. Allò que importa és on decideixes viure, i que aquesta decisió meditada et permeti sentir-te tan d'aquí com els que hi han nascut.»



ser nomenat, per exemple, mallorquí de l'any?

Quan ets jove tots els premis estan bé perquè et fan molta d'il·lusió. Però et contaré una anècdota: el premi més divertit que tenc és el Ramon Llull. Des de fa temps tenc la carta d'un president del Govern en què em felicita perquè me'l meresc..., i encara no me l'han donat.

Quin tòpic sobre les Illes o els illencs heu de desmentir o matisar més vegades quan sortiu de viatge?

El tema que els illencs són tancats; jo acostum a dir que són observadors. És una terra on ha arribat molta de

gent que s'hi està un any i se'n va, d'aquí aquesta expressió típica de «ja veurem què fa aquest foraster». Això fa que la gent no s'obri a la primera. És el mateix que jo ara faig: observar, esperar i pensar «què farà aquest foraster?».

Des del punt de vista de la gastronomia, hi ha una frontera objectiva entre aberració i genialitat?

Generalment, per arribar a la genialitat se solen fer moltes d'aberracions; però així és la genialitat, és el que queda, i allò altre es difumina.■



BATXA
RESTAURANT MEXICÀ

Una trobada amb la cultura gastronòmica del Mèxic antic
La nostra qualitat no és casualitat



MENÚ DIARI A TRIAR DE LA CARTA SOPARS D'EMPRESA CUINA OBERTA TOT EL DIA LA MAJOR VARIETAT DE TEQUILES



Carrer Emperadriu Eugènia · 07010 Palma (Mallorca) · Centre Cultural S'Escorxador · Tel.: 971 750 421 · www.batxamexico.es



GASTRONOMIA

Oli de Mallorca, amb personalitat pròpia

*Text de Cristòfol Sureda
Fotografies de Joana Pérez*



La Denominació d'Origen Oli de Mallorca està composta per 372 productors, 1.400 hectàrees, 7 tafones i 11 envasadors. L'any 2008, va produir 126.211 litres d'oli.

Es diu que el 80% de les oliveres de Mallorca tenen una edat mitjana de 500 anys.



Ja en temps de la Corona d'Aragó, en el segle XIII, s'exportava l'oli de Mallorca al nord d'Àfrica perquè era molt apreciat per les seves característiques peculiars.

Amb els anys, les exportacions es varen ampliar cap al sud de França i altres destinacions de manera continuada, i l'oli es va convertir en una font de riquesa per a moltes de finques de l'illa.

Actualment, gaudeix de prestigi internacional, i és un dels productes típics

de qualitat, amb denominació d'origen, de les Illes Balears.

La serra de Tramuntana ha estat el lloc habitual on s'han conreat les oliveres. Les plantacions tradicionals tenen una antiguitat d'uns 500 anys, ja que els arbres han perdurat al llarg dels segles.

Les tres varietats d'oliva cultivades permeten obtenir olis diferenciats de gran qualitat. L'oliva mallorquina aporta a l'oli suavitat, dolçor i sabor d'ametlla

madura; la varietat arbequina dota l'oli de sabor de fruita verda, mentre que la *picual* hi aporta els atributs de picant i amarg.

L'oli d'oliva verge extra amb Denominació d'Origen Oli de Mallorca també té variants, ja que es pot condimentar amb ingredients imprescindibles de la cuina mediterrània (alls, llorer...) perquè adquireixi el gust del component afegit.■

A L'AIRE LLIURE

Amb el bon temps, tornen les avarques

Text de FACILECT

La típica sandàlia menorquina s'ha convertit en un producte més de la moda actual, quan abans només s'utilitzaven per fer feina al camp, ja que era un calçat resistent, còmode i econòmic.



Un temps eren rústiques, amb soles reciclades de pneumàtics usats i en un únic color de pell natural. Avui en dia, han entrat a formar part de les col·leccions de dissenyadors, i les calça qui cerca la comoditat per sobre d'altres qüestions.

Les trobam a les botigues de calçat en diferents colors i acabats, amb dissenys avantguardistes i dibuixos innovadors i divertits. Reis, actors, empresaris o polítics utilitzen aquest calçat còmode, original, fresc per a l'estiu i fàcil de combinar amb tot.

Fabricada artesanalment amb pell i goma de pneumàtic, el fet de confeccionar les avarques és un art, ja que cal que la part superior sigui consistent. Per aconseguir-ho, una vegada cosida es posa una forma a l'interior perquè la pell s'hi adapti i no es deformi.

A Menorca, la tradició de fer avarques es transmet de pares a fills, i podem trobar fàbriques d'aquest calçat, generalment





empreses familiars, as Mercadal, Alaior, Ciutadella i Ferreries. També podem trobar avarques en determinades botigues de la Península i a Europa, i fins i tot en botigues virtuals a Internet.

Es fabriquen des del número 18, per a infants; en aquest cas, les talles més petites es fan amb sola microporosa (goma amb aire injectat) perquè siguin més lleugeres i flexibles.

Una còmoda tradició
menorquina reconvertida en
objecte de disseny i moda
internacional.

Antonio Fernández Coca, reconegut il·lustrador, creatiu i professor de la UIB, és l'autor dels dissenys innovadors per a una prestigiosa marca menorquina de calçat: «És una oportunitat de reinventar el concepte de sandàlia tradicional i fer sentir especial la persona que la calça. A més, és un producte que resisteix molt bé el temps de crisi que vivim.»■

Més informació a l'adreça
<http://www.fiestadepies.com>



Benvinguts a Londres

Text i fotografies de Pep Nieto

Londres és una de les capitals més palpitants i atractives del món. Cultural, monumental, caòtica, elegant, frenètica..., la ciutat cosmopolita per excel·lència.



A Londres, s'hi respira història i art pertot; és un lloc on conviuen el perfeccionisme, l'ordre i la rigidesa; és la ciutat dels lords i dels *punks*, una ciutat alhora clàssica i moderna. En definitiva, una urbs de contrastos en què es pot trobar de tot.

És impossible enumerar tot el que Londres pot oferir. Tot i així, comentaré les visites que més em varen sorprendre.

El London Eye (l'ull de Londres) és una roda des de la qual es pot observar una vista espectacular de tota la capital britànica. La durada del viatge és d'uns trenta minuts. No és barat, però val la pena.

A Camden Town, a la zona nord de Londres, famosa pel seu mercat, s'hi respira una atmosfera diferent i sempre està plena de gent. És un lloc imprescindible per als



La ciutat dels lords i dels *punks*, una ciutat clàssica



amants d'articles de segona mà (roba, llibres, discs, pòsters...).

També faré menció de dos museus molt diferents entre si. La Tate Modern és una antiga fàbrica hidroelèctrica reconvertida en un dels museus d'art contemporani més grans del món. D'altra banda, la National Gallery Portrait, situada just darrere de la National Gallery, té una col·lecció basada exclusivament en retrats de personatges històrics importants que també inclou fotografies, caricatures, dibuixos i escultures.

En la gran varietat d'oferta cultural que ofereix Londres, mereixen una menció a part els musicals. Aquest gènere popular viu a mig camí entre el teatre i l'òpera i, dia rere dia, guanya nous adeptes.

És del tot obligat passejar pels concorreguts carrers o prendre una cervesa en un dels famosos pubs de la ciutat.

i al mateix temps moderna on es pot trobar de tot.



Des del meu punt de vista, diria que els londinencs són respectuosos i educats, tot i que no sempre estan disposats a fer l'esforç d'entendre qui tracta de parlar anglès. Malgrat tot, em va cridar molt l'atenció la convivència perfecta d'una barreja de cultures tan diferents.■

Art Escènic a Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera

Text de FACILECT

Si us agraden les arts escèniques, us convidam a connectar d'una manera diferent amb tota l'actualitat cultural de l'arxipèlag.

Al portal www.artescenic.es hi trobareu tota la informació del nostre panorama escènic: programació cultural, notícies, entrevistes, comentaris, agenda, etc. També hi ha informació completa dels festivals que es programen anualment a les Illes Balears.

La A invertida és la marca que utilitza el Govern de les Illes Balears per indicar el seu compromís amb la promoció de l'oferta cultural de qualitat en l'àmbit de les arts escèniques.

Concebut com a punt de trobada per difondre les activitats que es relacionen amb alguna de les disciplines artístiques que requereixen la presència de públic en directe, el portal ofereix informació de tots els actes que hi ha d'haver a les Illes Balears i, alhora, és

una plataforma que ajuda a divulgar tots els festivals que es fan a l'arxipèlag al llarg de l'any.

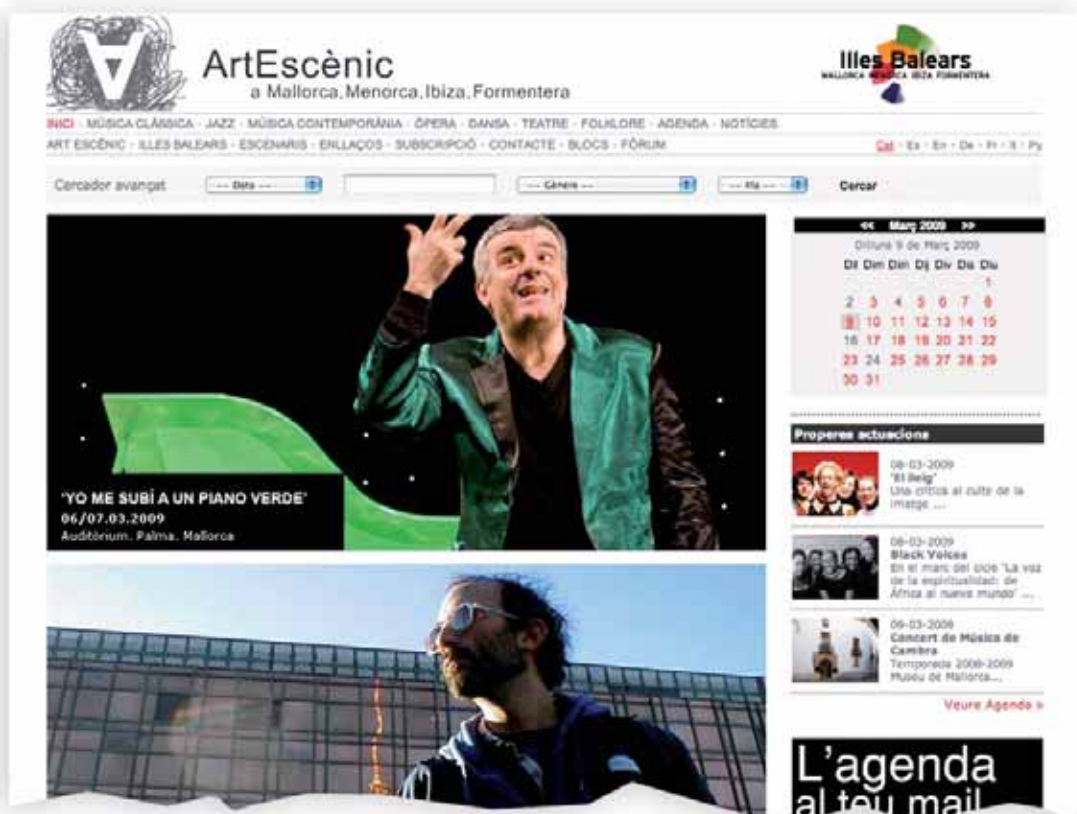
En accedir al lloc web, l'internauta hi troba, ja a l'inici, una agenda en què es recull el dia a dia de l'actualitat escènica

a les quatre illes i que està organitzada amb un calendari perquè el visitant pugui disposar de tota la informació que sigui del seu interès.

A més a més, us hi podeu registrar i demanar que us

enviïn totes les novetats per correu electrònic, o també podeu fer comentaris mitjançant el bloc d'Art Escènic.■

Més informació a l'adreça <http://www.artescenic.es>





centrofoto

estudio · digital
reportajes · industrial

Obert de 9 a 21 h

Còpies 10x15

0,15 €

a partir de 100 unitats

Bonaire, 9 · Palma · Tel.: 971 720 140
Ctra. Militar, 242 · S'Arenal · Tel.: 971 743 262

www.centrofoto.com

31 de maig, Dia Mundial sense Tabac

Test de Fagerström

Aquest test us permetrà valorar el grau de dependència que teniu de la nicotina. Es tracta de marcar una única resposta per a cada pregunta. En acabar, heu de sumar les puntuacions de les 6 preguntes i anotar el resultat a «puntuació total». Després, ja podeu valorar-lo.

Ser més o menys dependent de la nicotina no té per què marcar els resultats al final del tractament, ja que, de vegades, a una persona molt dependent no li costa tant reduir el consum de cigarrets com a una altra que inicialment és menys dependent. Cada fumador és diferent; per tant, el resultat estarà condicionat a molts altres factors.

- Quants cigarrets fumes diàriament?**
 - Menys d'110
 - Entre 11 i 201
 - Entre 21 i 302
 - Més de 303
- Fumes més al matí que a l'horabaixa?**
 - Sí1
 - No0
- Quan fumes el primer cigarret després d'aixecar-te?**
 - En el moment d'aixecar-me3
 - Entre 6 i 30 minuts després2
 - Entre 31 i 60 minuts després1
 - Més d'1 hora després0
- Quin cigarret consideres més important?**
 - El primer1
 - Qualsevol altre0
- També fumes quan estàs malalt?**
 - Sí1
 - No0
- Et costa no fumar on està prohibit?**
 - Sí1
 - No0

PUNTUACIÓ TOTAL:

Menys de 3 punts o igual: poc dependent de la nicotina

4, 5 i 6 punts: dependent de la nicotina

Igual o superior a 7: molt dependent de la nicotina

Cada 31 de maig, l'Organització Mundial de la Salut convoca el Dia Mundial sense Tabac, una iniciativa dirigida a recordar els grans perjudicis que suposa el tabac per a la societat, no tan sols per als fumadors. Aquest és un dels problemes més greus de salut pública.

La nicotina és una droga amb un poder d'addicció tan fort com el de la cocaïna o l'heroïna. Malgrat això, són molts els fumadors que han aconseguit deixar aquest hàbit en els darrers anys, i molts més encara els que volen fer-ho però no troben el moment, la motivació o l'ajuda que millor s'adapti a la seva situació.

Per mitjà de la xarxa d'atenció primària de l'IB-Salut, podeu informar-vos de les diferents alternatives i dels programes d'ajuda per deixar de fumar.■

Més informació a l'adreça
<http://www.infodrogues.caib.es>

JOC LUDICOLINGÜÍSTIC

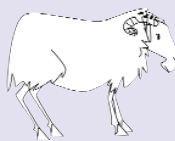
Sopa de lletres: Trobau i encerclau les paraules que corresponen als sis dibuixos següents. Us donam una ajuda amb cada dibuix.



També és un nom de persona.



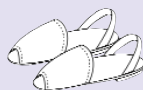
N'hi ha de pèsols i de carn.



Mascle de l'ovella.



Ofici del nostre entrevistat.



Mirau les pàgines 12 i 13.



Molt útil si vas d'excursió.

Solució: margalida, panada, xot, cuiner, avarques, motxilla.

C	S	E	Ç	M	D	A	C	I	L	F	O
X	I	B	E	R	A	H	U	N	T	I	L
E	R	J	M	O	T	X	I	L	L	A	Ç
Q	U	I	A	C	O	V	N	F	I	S	L
A	G	Y	R	N	U	I	E	D	C	U	E
U	R	H	G	E	N	R	R	A	L	N	O
P	A	N	A	D	A	X	E	Ç	P	A	R
C	S	E	L	M	G	A	Ç	I	L	F	O
B	U	A	I	F	D	N	G	X	O	T	S
R	I	E	D	G	N	R	E	U	N	D	X
I	A	V	A	R	Q	U	E	S	C	U	F

centres d'autoaprenentatge de **LLENGUA CATALANA**

Vine i **aprèn
català!**

Centres i punts d'autoaprenentatge

Són espais dotats de mitjans i materials per facilitar l'aprenentatge individualitzat del català: llibres, material de consulta, material multimèdia, sessions de conversa, tutories...

Segueix el teu propi ritme, tria l'horari i el temps de dedicació i matricula't quan vulguis, no hi ha terminis d'inscripció.

Pots trobar un centre d'autoaprenentatge a: Alcúdia, Cala Millor, Ciutadella, Eivissa, Formentera, Hospital Son Dureta, Polígon de Llevant, Sant Antoni de Portmany, Sant Josep de sa Talaia, Santa Eulària des Riu, UIB.

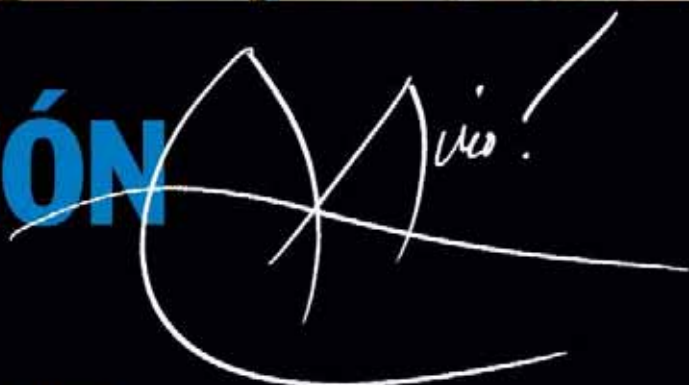


Informa't:

COFUC: C. d'Alfons el Magnànim, 29, 1r · 07010 Palma · Tel.: 971 78 46 85 · A/e: cofuc@caib.es · <http://cofuc.caib.es>



MÓN



SERVEIS:
Auditori
Pàrquing
Cafeteria
Botiga

HORARIS:
Hivern (16-09/15-05)
De dt. a ds. de 10 a 18 h
Dg. i festius de 10 a 15 h
Dilluns tancat

Estiu (16-05/15-09)
De dt. a ds. de 10 a 19 h
Dg. i festius de 10 a 15 h
Dilluns tancat

BUS: 3 i 46

Col·lecció permanent
Exposicions temporals
Premis i beques
Activitats educatives
Biblioteca



Fundació
Pilar i Joan Miró
a Mallorca

Ajuntament  de Palma

<http://miro.palmademallorca.es>
C/ de Saridakis, 29 · 07015 Palma · Tel. 971 701 420