

'El viaje de Tris', un musical muy reivindicativo

El antiguo Parque de Bomberos Asima se llenó hasta la bandera y se vistió de morado para concienciar a la sociedad de la importancia de luchar contra el alzhéimer. La Fundación Asima y la productora local Baleartmusic se unieron para dar visibilidad a una enfermedad que afecta a más de 20.000 personas en Baleares, a través de un musical *El viaje de Tris*, escrito por los hermanos Bizarro. A la iniciativa se sumaron las tres asociaciones de familiares y enfermos de alzhéimer de Mallorca: Afama-Pollença, Afapam en Palma, y Llar de Memòria-Sa Pobra. Sus representantes aplaudieron una iniciativa «tan creativa, que ha llegado a todos los rincones de la Isla para remover las conciencias y para que todos podamos ponernos en la piel de los que padecen la enfermedad».

M.A.



Miembros de la junta coordinadora de Asima, junto al rector de la UIB, la consellera de Salut y diferentes miembros de las asociaciones de familiares y enfermos de Palma, Pollença y sa Pobra.



La obra es un musical familiar donde realidad y ficción aparecen ante el espectador de manera divertida.

Intercambio de alumnos del CIDE con un centro de Londres

Alumnos del CIDE han podido participar un año más en un intercambio educativo con la escuela Saint Cecilia's, un centro de Educación Secundaria de Londres. Han disfrutado de este programa ocho alumnos de tercer curso de ESO y uno de segundo curso. Durante la semana del 8 al 12 de enero, los estudiantes del Centre Internacional d'Educació se alojaron en diferentes hogares ingleses con sus compañeros de intercambio, y durante el día asistieron a diferentes sesiones de diversas asignaturas. Fue toda una experiencia en la que los jóvenes conocieron también un poco más la cultura inglesa.

R.D.



Los alumnos mallorquines también conocieron durante unos días la forma de vida inglesa.



Los alumnos, junto a una profesora y, a la derecha, ante motivos navideños en la ciudad de Turku.



Cuatro mallorquines viajan a Finlandia con el programa Erasmus+

Gracias al proyecto Euro FP Balears, promovido por la Direcció General de Formació Professional i Formació del Professorat, cuatro alumnos de Cures Auxiliars d'Infermeria de los centros Es Liceu, IES Mossèn Alcover e IES Marratxí, han disfrutado de una beca Erasmus+ en el centro Turku Vocational Institute, en Finlandia. Durante cinco semanas, los jóvenes realizaron la última parte de las prácticas formativas en centros de trabajo y así conocer el funcionamiento de los centros hospitalarios y geriátricos del país. Una experiencia de lo más enriquecedora.

R.D.

EN ESTA ISLA

Por Jaume Vidal



Es 20

En el número 20 de la calle Bonaire han abierto una tienda de alimentos y bebidas a granel. Es un proyecto largamente gestado por Cati y Antònia, por madre e hija. En ese mismo número tenían una tienda de ropa infantil, pero decidieron cambiarla por el nuevo negocio. Tras algunas reformas que dieron mayor amplitud al local, abrieron su colmado. Porque eso es lo que es, un colmado a semejanza y en recuerdo a los de otros tiempos ya algo lejanos. Era la compra a tanto el peso, a granel, «era lo que hacían nuestros padres. Compraban la cantidad que necesitaban, nada más».



Así que en el centro del pasillo central están expuestos los grandes sacos de legumbres, cereales, semillas y harinas de Mallorca. Destacan las muchas variedades de alubias, más de diez, y también las de arroz, entre las que no falta el 'arroz pobleu'. No trabajan con bolsas de plástico, solo con papel, y si la compra es grande, con bolsas de tela reutilizable. Pero ya son muchos los clientes que traen sus propios recipientes o sus envases de cristal para llevarse tanto la comida como la bebida. Y es que la bebida también se vende a granel. Son vinos de la bodega Rubí, de Santa Maria, hay de todos los colores, incluido un vino dulce y un vermut.

La tienda dispone de barra y de mesas donde sentarse a degustar un café, una horchata o una copa de vino. También preparan mini *llonguets* con sobrasada o patés caseros, si se quiere merendar. Frutos secos, conservas gallegas y portuguesas, confituras y refrescos mallorquines... en fin, un poco de todo, al igual que sucedía en esos antiguos colmados de barrio ya casi extinguidos, o no, porque Es 20 de Bonaire es un ejemplo de que la botiga sigue viva.

La tienda dispone de barra y de mesas donde sentarse a degustar un café, una horchata o una copa de vino. También preparan mini *llonguets* con sobrasada o patés caseros, si se quiere merendar. Frutos secos, conservas gallegas y portuguesas, confituras y refrescos mallorquines... en fin, un poco de todo, al igual que sucedía en esos antiguos colmados de barrio ya casi extinguidos, o no, porque Es 20 de Bonaire es un ejemplo de que la botiga sigue viva.

La mejor ensaimada del mundo.

Hijos de Ramón Oliver pone en marcha el II Campeonato Mundial de Ensamadas, que se celebrará el día

1 de marzo, con motivo del Día de les Illes Balears.

En esta gran final, 10 ensaimadas elaboradas por otros

tantos *forms* serán catadas en público por un jurado de expertos, que será el encargado de escoger la Mejor Ensamada del Mundo en 2018. Ya está abierto el periodo de inscripciones. Al certamen, que constará de una fase de selección previa y una cata final, concurrirán todos los *forms* que envíen su solicitud de inscripción a comunicacion@hroliver.es hasta el próximo 9 de febrero o hasta que se alcance un máximo de 50 inscritos en el concurso.

