



BENIDORM

BOLETIN DEL AYUNTAMIENTO DE LA VILLA

«El sol pasa el invierno en Benidorm... y la brisa el verano»

Año VII * Benidorm - Junio de 1965 * Depósito legal A 28 - 1959 * Núm. 70



S. E. el Jefe del Estado durante la audiencia concedida a la familia lapona

REGISTRO CIVIL

Movimiento demográfico
durante el mes
JUNIO de 1965

Nacimientos: 13

Manuel López Zurzo, de Manuel y M.^a Elena; Vicenta Grau Santamaría, de Francisco y María; Cristina Cerdá Blázquez, de José y Luisa; Pablo Ferrer Ferrández, de Pablo y Asunción; M.^a Carmen Escudero Córdoba, de Alejandro y Flora; Joaquín Marques Iglesias, de José M.^a y María; Angeles Fernández Villoira, de Mario y María; Vicente Antonio Fuster Pérez; de Juan y Carmen; M.^a Isabel Lloret Devesa, de Juan y María; M.^a Pilar García Machado, de Tomás y M.^a Pilar; M.^a del Carmen Agulló Soriano, de Juan y M.^a Carmen; Rafael Tomás González, de Rafael y Mercedes; M.^a Francisca Rodríguez Torres, de Manuel y María Antonia.

Matrimonios: 4

Francisco Sánchez Fuentes con Catalina González Muñana.
Donato Mansaneda Descalvo con María Lozano Medina.
Antonio Pérez Rostoll con Cruz Alfocea Martínez.
Mariano Grande Montoya con Josefa Devesa Lloréns.

Defunciones: 5

Jesús Martín Velazco, el día 8.
Santiago Álvarez Rodríguez, el día 11, por accidente.
Eivor Seda Burrbeck, el día 19, por accidente.
José Canet Fuster, el día 25.
Tadeusz Piotrowski, el día 25, por accidente.



TEMPERATURAS

Días	Máx. de día sombra	Mín. de noche
1	22	15
2	24	12
3	27	16
4	29	18
5	28	18
6	29	15
7	27	14
8	28	16
9	30	16
10	32	17
11	30	17
12	32	16
13	31	18
14	29	16
15	30	18
16	32	17
17	35	19
18	30	18
19	26	17
20	27	17
21	29	18
22	29	18
23	31	19
24	32	20
25	29	19
26	29	19
27	28	18
28	28	18
29	23	19
30	20	17
31	25	14

Mayo 1965	Max. de día sombra.....	28'4°
	Mín. de noche	17°
	Días de sol.....	27
	Días de lluvia	2
	Días nublados.....	2
	Temperatura agua mar.....	21°



BENIDORM

BOLETIN DEL AYUNTAMIENTO DE LA VILLA

Director: JUAN CARLOS VILLACORTA

Confecionador: BERNARDO CAPÓ GARCÍA

Redacción y Administración: AYUNTAMIENTO DE BENIDORM * Impreso en TOMAS FERNANDEZ



S. E. el Jefe del Estado, recibe en presencia del Gobernador Civil de Alicante y de manos del alcalde de Benidorm, una de las mas caras reliquias de Hans Nuorgam: un puñal fabricado con restos de metralla de obuses de la guerra ruso-finesa.

La «Operación Laponia» culminó con éxito



Durante la audiencia concedida por S. E. el Jefe del Estado los lapones fueron saludados por la pequeña Aránzazu, nieta menor del Caudillo.

★
La familia
lapona
con el
Gobernador
Civil
y
el alcalde
de Benidorm
fueron recibidos
en audiencia
por
S. E. el Jefe
del Estado
Español

★

La familia Nuorgam disfrutó de las delicias de nuestro clima por espacio de una semana invitados por el Ayuntamiento de la Villa.

★

Hans Nuorgam fue nombrado Cónsul de Benidorm en Laponia, entre gándosele una placa con el nombramiento y una bandera regional.

El programa no tuvo un solo fallo. La «Operación Laponia» se desarrolló conforme a lo planeado, quizá con bastante más éxito del previsto, ya que la audiencia concedida por S. E. el Jefe del Estado superó los cálculos más optimistas. Los lapones —de la mano de nuestro alcalde— vinieron a Benidorm con la curiosidad reflejada en sus rostros y se marcharon con los ojos dilatados por las sorpresas y el entusiasmo. La familia Nuorgam-Hans, el padre; Ida, la madre y los hijos Hilma y Eino— dejaron el hielo que cubre sus tierras para conocer un rincón español donde la nieve es un raro fenómeno atmosférico del que sólo hay noticias en el archivo humano de los viejos lugareños.

La curiosidad de las gentes, no sólo en Benidorm, sino también en España entera, siguió a los lapones durante su estancia en nuestra tierra. El problema de la aclimatación era, sin duda alguna, el más comentado. Acostumbrados al hielo perpetuo no podrían resistir nuestro sol, nuestra cegadora luz y

tal vez echarían de menos sus comidas. Los lapones se habituaron, no sólo con rapidez, sino además con alegría desbordante. El problema del clima no existió en ningún momento puesto que los hoteles de Benidorm son capaces de crear temperaturas siberianas a poco que lo desee el cliente. El sol, que es también su sol aunque un poco menos rabioso que por estas latitudes, no llegó a molestarles, ya que estaban harto ocupados en contemplar la maravilla de nuestra comarca. Y en cuanto a las comidas fue tal su entusiasmo por lo nuestro que no faltó el detalle simpático de reclamar, en nuestro propio idioma, la succulenta «coca fasida» de la cocina típica benidormense.

Pero hablemos un poco de los Nuorgam para que el lector, tanto el actual como el del futuro, tenga idea cabal de quiénes eran estos lapones que un buen día del mes de junio llegaron a Benidorm. La familia Nuorgam reside en la lejana Laponia finlandesa en la villa —más bien caserío— de Kaasmukka,



El matrimonio Hans e Ida Karoliina Nuorgam fotografiados en su tierra natal, la lejana Laponia



La familia lapona, con el alcalde de Benidorm, en Helsinki, durante la visita realizada a la urbanización TAPIOLA, considerada como la más moderna del mundo.



El señor Zaragoza rinde homenaje al héroe nacional finlandés, mariscal Mannerheim, depositando un ramo de flores en el monumento erigido en Helsinki.

en la región o provincia de Karigasniemi, y está integrada por los padres y hasta ocho hijos —tres varones y cinco hembras— todos los cuales viven en el hogar y sólo dos —Hilma y Eino— acompañaron a sus progenitores en el viaje. Hans, el padre, de cuarenta años de edad está dedicado por entero a la cría del reno, animal que para ellos es una auténtica panacea puesto que comen su carne, se visten con sus pieles y fabrican determinados utensilios con sus huesos. La riqueza de un lapón se mide por la cantidad de renos que integran sus rebaños, pero resulta en extremo difícil averiguar este punto, ya que para ellos es una especie de secreto que sólo revelan a sus más íntimos, algo parecido a lo que nos ocurre a nosotros con nuestras cuentas bancarias. Por su parte Ida, la madre, de origen lapón noruego es una mujer de treinta y siete años, no muy alta, de complexión fuerte y dedicada por entero a las tareas hogareñas muy semejantes a las de cualquier ama de casa nuestra. Ida, cuyo apellido de soltera es Karoliina, tiene a su cuidado las dos vacas que posee la familia y unas cuantas ovejas que proporcionan la leche necesaria. Hans es hombre de cierta cultura, pues, además, de haber cursado estudios primarios cumplió el servicio militar con el Ejército Finlandés. Habla correctamente el finés y su idioma propio, el lapón. Ida sólo habla la lengua materna aunque tiene algunas nociones de finés.

Y he aquí que hasta este apartado rincón del globo llega un buen día la invitación del Ayuntamiento de Benidorm a través de los buenos oficios del señor Reinikainen, finlandés entrañable amigo de Benidorm, con quien colaboraron los señores Rutannen y Halonen de la compañía aérea Finnair. Hans e Ida Mourgam recibieron la noticia con alborozo. Y en este instante se puso en marcha la «Operación Laponia».

Mayo. Día 28.—El alcalde de Benidorm, don Pedro Zaragoza, emprendió el vuelo hacia la lejana Finlandia, en cuya capital, Helsinki, le esperaban los lapones, así como las restantes personalidades que habían colaborado en la realización de este viaje.

Mayo. Día 29.—El señor Zaragoza, acompañado por los señores Rutannen y Halonen, cumplimenta a la primera autoridad municipal de Helsinki, así como al Director General de la compañía aérea Finnair. Sobre estas visitas ampliamos detalles en otro lugar del Boletín.

Mayo. Día 30.—La familia Nourgam y el al-



La llegada a Barcelona. España recibió a los lapones con una fina llovizna.

calde de Benidorm visitan detenidamente la bella capital finesa, deteniéndose especialmente en la urbanización Tapiola, la más moderna del mundo y ante el monumento al héroe nacional mariscal Mannerheim donde deposita un ramo de flores. Más tarde fueron obsequiados con un cóctel ofrecido por la ciudad de Helsinki y por las Agencias de Viajes finesas en un céntrico hotel.

Mayo. Día 31.—La llegada a Barcelona resulta espectacular. La prensa, la radio y la televisión catalana se vuelcan en atenciones hacia los expedicionarios. Salida hacia Madrid. De nuevo los medios informativos de la capital de España muestran su interés por la llegada a nuestro país de una familia de auténticos lapones, tal vez la primera que haya puesto su planta sobre nuestra tierra.

Junio. Día 1.—La familia lapona, acompañada por el alcalde de Benidorm y demás personalidades, realiza una completa visita a Madrid deteniéndose especialmente en la Feria del Campo donde son visitados todos y cada uno de los pabellones ante el entusiasmo de los lapones.

Junio. Día 2.—Los organizadores de la expedición lapona al frente de los cuales figura el Gobernador Civil y Jefe provincial del Movimiento de Alicante don Felipe Arche son recibidos por S. E. el Jefe del Estado Generalísimo Franco. Los Nuorgam ofrendan al Caudillo pieles de reno y Hans su más cara reliquia: un puñal confeccionado con restos de los obuses que un día lejano lanzaron los rusos sobre la pequeña Finlandia. Los obsequios son recibidos por el Jefe del Estado con vivas muestras de gratitud, y saluda a todos y cada uno de los visitantes. Seguidamente el alcalde de Benidorm hace uso de la palabra:

«Señor:

De la lejana Laponia ha venido a España esta familia de humildes cazadores de renos invitada por el Ayuntamiento de Benidorm, para que descausen unos días en nuestras soleadas y tranquilas playas. Tratamos con ello de proseguir una política dirigida a establecer una corriente turística entre el país fin-



La familia lapona durante su visita a la Feria del Campo. Ante la figura de un negro senegalés, los Nuorgam toman fotos para el recuerdo.



La señora Nuorgam, en su calidad de madre, se mostró entusiasmada con los trajes de primera Comunión. En la foto, una niña primocomulgante es rodeada por la curiosidad de los lapones.



En Barajas. En torno a la familia lapona, el secretario de la Embajada finlandesa, acompañado de su señora, el señor Reinikainen y su hija, el señor Rutanen y el señor Halonen.



Los Nuorgam en Benidorm. El pintoresquismo de sus atuendos destaca en el azul Mediterráneo.

landés y nuestra Costa Blanca. Fue nuestro primer paso la invitación que hicimos a representantes de Agencias de viajes finlandesas, que durante su estancia en Benidorm estudiaron con nuestros equipos técnicos, las posibilidades de organizar este intercambio turístico. Hoy con satisfacción puedo decir a V. E. que los resultados logrados hasta ahora pueden

calificarse de muy satisfactorios. Yo mismo he podido comprobar en este mi segundo viaje a Helsinki, desde el pasado mes de noviembre la viva curiosidad que España promueve en el pueblo finlandés, y el reconocimiento que tanto el pueblo, como sus autoridades hacen de la importante labor realizada por nuestro Régimen.

Para los finlandeses es V. E. el «Mannerheim» de España, nuestro héroe nacional como el Mariscal fue en su día. Es el finlandés un pueblo bravo e independiente, celoso de sus tradiciones, que se ha mantenido firme frente a todos los intentos de invasión. Como el pueblo español, ha luchado duramente contra el comunismo y admira profundamente la cruzada que, conducida por V. E., derrotó en los campos de España a las Brigadas Internacionales.

Esta sencilla familia lapona, de cazadores de renos —cuyos cuchillos están hechos del material de las bombas que utilizaran un día los rusos para restarles su independencia, es un símbolo de buen entendimiento entre España y Finlandia. Yo puedo decir a V. E. que las recientes campañas urdidas contra España como posible polo de atracción turística para Finlandia, no responden a los sentimientos del pueblo y son pequeñas maniobras políticas que el mismo pueblo ha puesto en evidencia. Son los propios finlandeses los que quieren venir a España a conocer el tesoro de nuestras tradiciones y la magnífica realidad de nuestro país. El viaje de esta fa-



Una visita obligada: la plaza de toros. Eino se ha convertido en un entusiasta de nuestra fiesta nacional.



Hans Nuorgam y el señor Zaragoza, brindan alegremente en presencia de la señora del alcalde y el señor Halonen.



Los señores de Reinikainen, con la familia lapona, durante una fiesta en Benidorm.



Otra novedad. La piscina del hotel Les Dunes, la primera que sus ojos habían contemplado. Los hijos del matrimonio Nuorgam se divierten jugando sobre el trampolín.

milia lapona es una muestra de afecto y una señal de buena voluntad.

Son muchas las analogías que existen entre ambos pueblos; pero las más importantes son las virtudes morales y el amor a la independencia.

A través de las corrientes turísticas que estamos estableciendo —y puedo anunciar a V. E. con satisfacción que este próximo Otoño van a iniciarse vuelos «Charter» entre Helsinki y Benidorm— esperamos edificar un puente de comunicación entre ambos pueblos que sirva para desarrollar los intereses de unos y de otros y para inscribirlos en un orden de cooperación en el mejor servicio a los principios fundamentales de la comunidad europea.

Mi Ayuntamiento, que para el desarrollo de su misión viene encontrando un apoyo decidido y constante en el Gobierno de V. E., se alegra de poder ofrecer a V. E. el resultado de esta pequeña operación turística de indudable trascendencia montada simplemente con un decidido espíritu de servicio y un propósito de amor a la empresa nacional que con tanto éxito acaudilla Francisco Franco.»

Finalmente y en el momento de las despedidas, una nota repleta de simpatía: la nieta menor de S. E. el Jefe del Estado, la pequeña Aránzazu, saluda a los lapones cuyo gozo salta a sus ojos visiblemente emocionados.

Tras la audiencia concedida por el Caudillo se emprende la marcha hacia Benidorm a través del aeropuerto de Manises, el aeropuerto valenciano por el cual llegarán los primeros turistas finlandeses con destino a Benidorm en el próximo otoño, y en el cual fueron recibidos por la prensa y la radio valencianas.

Junio. Día 3.—Tras un bien ganado descanso se inician los agasajos a los invitados. En primer lugar una comida que ofrece el Ayuntamiento de Benidorm y seguidamente visita a los lugares más típicos de la villa. Luego, compras que se convierten en obsequios y el detalle anecdótico: la primera prenda que se adquiere, un bañador.

Junio. Día 4.—Excursiones a Guadalest, Callosa y fuentes del río Algar. Al mediodía una comida que ofrece el Sindicato de Hostelería en la Isla. Los lapones no salen de su asombro. Al aceptar la invitación no creían ellos que serían objeto de tantas atenciones. Están realmente maravillados. Y lo expresan constantemente. Por la tarde las Agencias de Viajes ofrecen un cóctel en el Hotel Les Dunes. Prensa, radio y televisión. Más agasajos y obsequios. La jornada termina con una cena en el mismo hotel, ofrecida por el Ayuntamiento de la villa.

Junio. Día 5.—Gran gala y despedida. El Ayuntamiento de Benidorm nombra a Hans Nuorgam Cónsul General de Benidorm en Laponia. El alcalde de Benidorm personalmente, hace entrega de una placa del Ayuntamiento benidormense para el nuevo y flamante Consulado en Laponia y una bandera regional para que ondee en un mástil levantado sobre el hielo. Presencia de Benidorm en el Polo.

Esta es, a grandes rasgos y a modo de diario, la pequeña historia de un gran viaje y de una empresa que, sin duda, reportará óptimos resultados al pueblo de Benidorm. Los Nuorgan han sido nuestros huéspedes y Finlandia toda se ha hecho eco de este singular viaje, de esta simpática iniciativa que cris-

talizará en el próximo otoño con la llegada de los primeros fineses a las costas de Alicante, a Benidorm el pueblo que un día acogió a una familia lapona y que desde entonces sigue con los brazos abiertos a cualquier corriente amiga que llegue a sus soleadas playas.



En el cóctel ofrecido por las Agencias de Viaje, los lapones se fotografiaron con un grupo de empleados de Viajes Meliá, el alcalde de Benidorm y el director de la mencionada agencia en Alicante y Benidorm.



Detalle de la cena ofrecida a la familia lapona, a la que asistieron personalidades finesas y españolas.



Broche final: Hans Nuorgam es nombrado cónsul honorario de Benidorm en Laponia. En la foto, recibiendo de manos del alcalde, señor Zaragoza, una placa de plata con el nombramiento y una bandera de la villa.



El Rallye Madrid - Benidorm

ORGANIZADO POR BOBADILLA 103 CONSTITUYO UN SEÑALADO EXITO

Veinte «ABUELOS» del motor soportaron valientemente la prueba

- La pintoresca caravana fue saludada con grandes muestras de simpatía a su paso por las distintas ciudades.

- Benidorm recibió clamorosamente a los participantes en la prueba mas larga de Europa.

- El Ayuntamiento de la Villa se volcó materialmente en atenciones y agasajos a los esforzados automovilistas.

El día 13 de junio, a las nueve de la mañana, se efectuó la salida de los coches vieja ola para concurrir al IV Premio Bobadilla 103. Un premio que ya ha despertado la curiosidad y la expectación de los aficionados al deporte automovilístico en esa faceta de correr en coches antiguos. Lo que supone una gracia y un interés que posee verdadero encanto y da una señal de paciencia a sus

corredores en estos tiempos fáciles a los doscientos kilómetros por hora.

Recordar, pues, «aquellos tiempos» con estos coches tiene sus motivos de atracción y la peripecia no deja de ser interesante. Cuando estos coches que han participado ahora en el IV Premio Bobadilla 103, se lanzaron al



Llegada a Benidorm de la caravana automovilística del Veteran Car Club de España



El alcalde de Benidorm, dando la bienvenida a los señores de Vallarelli, vencedores del gran premio «Bobadilla 103».

mercado, parecía una velocidad endiablada, expuesta a mil descabros. Los deportistas de aquellos años eran héroes de la vecindad. Y los cronistas deportivos se hacían lenguas de las hazañas de sus conductores.

Pero esta hazaña para los conductores o pilotos de estos años, que ya conocen el descubrimiento del motor para carretera de los doscientos kilómetros —o más— por hora, también supone un arriesgado ejercicio. Es el heroísmo al revés. Viene a ser como cruzar hoy el Atlántico en una de las carabelas utilizadas por Cristóbal Colón. Esta es, pues, la gracia y la aventura. Bien. Pues el pasado día 13 de junio, en la plaza de la Moncloa, frente al Ministerio del Aire, se concentraron veinte automóviles, comprendidos entre los años 1900 a 1925. En realidad, fueron veintiuna las inscripciones. Pero el coche número 21 no efectuó la salida a causa de enfermedad de su piloto, señor Fedeler.

Y a las nueve de la mañana, tempranito y con la fresquita, en marcha neutralizada, desfilaron los veinte automóviles por las calles de Madrid hasta la estación de servicio de Los Angeles, donde empezó ya el marcaje de horarios designado por la comisión de pruebas. Nos llamó la atención el «Sizaire-Naudin» del año 1906, propiedad de don Luigi Vallarelli. Coche fabricado en esa fecha, y de cuyo modelo sólo existen actualmente cinco coches. En la caravana iba también un «Oldsmobile» de 1902; un «Itala» de 1913, propiedad de don Demetrio del Val, vehículo, por cierto, perfectamente restaurado y que puede llegar a desarrollar una velocidad de 160 kilómetros a la hora, con un consumo de cincuenta litros. Un «Aleyon» de 1908, un «Moon», de 1925 y toda la gama de «Ford» modelos «T», que van de los años 1916 a 1924. Es-



Uno de los coches que más poderosamente llamaron la atención del público.

tos partieron raudos rumbo a Benidorm, para ir cubriendo las etapas previamente marcadas. La primera y única baja se produjo en Seseña, con la retirada del coche «Amilcar», del año 1924, pilotado por la señorita Leonor Robles, gran entusiasta de estos «rallies», ya que en anteriores pruebas finalizó con brillante resultado.

La llegada a Albacete se efectuó delante del Gobierno Civil, donde estaba instalada la meta correspondiente a la primera etapa. Desde aquí, los participantes de la prueba se trasladaron al hotel, para refrescarse, y a los pocos momentos fueron recibidos en las Casas Consistoriales por el alcalde y el Municipio en pleno de Albacete, donde agradecieron al Veteran Car Club de España la gentileza de su paso por la ciudad, y obsequiaron a los participantes con las típicas navajas albaceteñas.

La segunda etapa consistía en el itinerario Albacete-Elche-Alicante-Benidorm. Se dio la salida a las ocho de la mañana, llegando a Murcia a las 14 horas.

Ya en Murcia, el teniente de alcalde dio la bienvenida e insistió en que en años sucesivos se efectuaría la prueba con mayor esplendor. Y fueron agasajados con naranjas y limones, típicos de la huerta murciana, y con cervezas de la marca «Estrella de Levante». Y aquí también hizo su aparición don Enrique Llopis, representante de Bobadilla 103 en Alicante, quien colaboró muy eficazmente en el recorrido por tierras alicantinas.

Se efectuó la salida hacia Alicante-Benidorm, pasando por el maravilloso pueblo de Elche, donde por cierto no se pudo efectuar una parada, por lo justo del horario. Ahora bien, el entusiasmo popular en Elche fue grande, y el vecindario, lleno de simpatía por la caravana, dificultó el paso, no obstante la escolta que daba la



Otro de los «veteranos» que cumplieron su recorrido sin contratiempos.

Policia Municipal de Tráfico. Elche, cálida en el ambiente y en las almas de sus habitantes, nos dejó un feliz recuerdo.

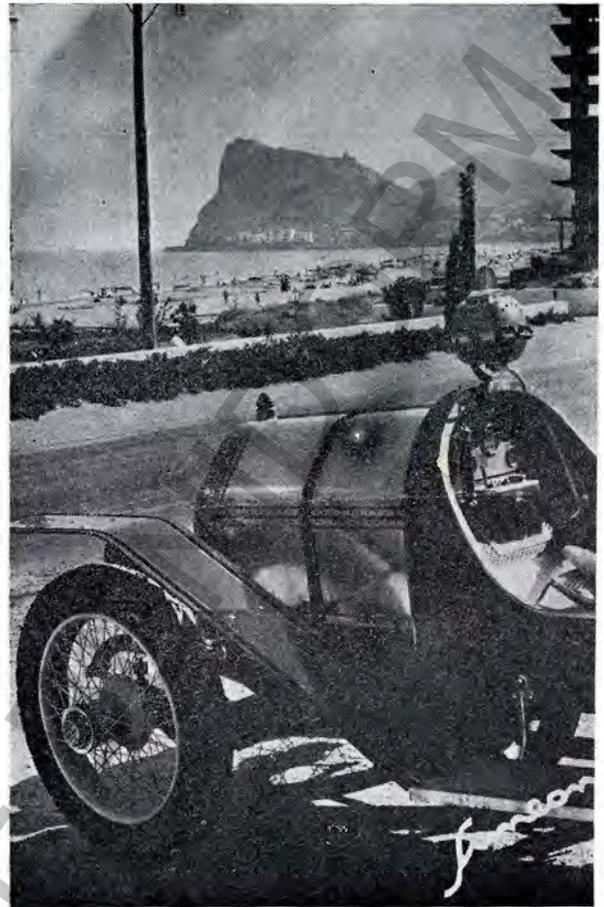
La llegada a Alicante fue asimismo memorable. Llegó la caravana a las siete de la tarde al Ayuntamiento. El alcalde de la hermosa ciudad ofreció en los salones de la casa consistorial un vino de honor a la caravana de la IV Prueba, y pronunció unas palabras exaltando el gran espíritu deportivo de los pilotos, como asimismo el perfecto estado de los vehículos, que se podían considerar como verdaderas joyas del automovilismo. Y acto seguido se dio la salida para Benidorm, para cubrir la segunda etapa de la prueba.

La caravana llegó a Benidorm a las ocho y cuarto de la tarde. El alcalde, don Pedro Zaragoza, estaba esperando a la comitiva con esa ilusión que siempre pone el po-

pularísimo y entusiasta alcalde de uno de los Municipios más bellos y famosos del mundo. Don Pedro Zaragoza dio la bienvenida a cada uno de los participantes. Y se organizó la entrada en Benidorm con marcha neutralizada y con la protección de la Policía Municipal. Benidorm ofrecía el más simpático e internacional aire veraniego. En el hotel Les Dunes se efectuó el aparcamiento de todos los coches; en seguida se disparó una traca para celebrar el feliz arribo de los pilotos con sus joyas automovilísticas. El Ayuntamiento ofreció un vino de honor con una alegría y una adhesión a la caravana verdaderamente admirables. Unas bellas muchachas ataviadas con trajes típicos hicieron entrega de unos ramos de flores a las señoras de los participantes en la prueba y unos discos de las canciones premiadas en los famosos Festivales de la Canción celebrados en Benidorm.

La estancia en la internacional villa de Benidorm duró tres días. Es decir, los días 15, 16 y 17, sucediéndose los más brillantes agasajos organizados por don Pedro Zaragoza. Destaquemos entre éstos la «gymkana» que se hizo en el itinerario fijado por la Comisión de Deportes del Ayuntamiento, lo que dio un espléndido colorido durante hora y media a la población benidormesa. El primer premio de esta prueba lo obtuvo don José de Murga, con un «Ford» modelo «T» del año 1917. Y el segundo premio, don Guillermo Rodríguez, con un «Ford» modelo «T» del año 1924.

Benidorm, alegre, bello, moderno, ofreció a los participantes toda suerte de agasajos. Don Pedro Zaragoza,



Un magnífico encuadre de Benidorm, teniendo en primer término el motor de un «viejo» de la carretera.

deportistas, nos ofrece un espectáculo deportivo de incomparable belleza.

Durante la cena de gala había dos veces muy importantes en la gran mesa presidencial. Ni más ni menos que los dos motores de la gran aventura. Y fue el hijo del Marqués de Vargas, en representación de la gran familia «Bobadilla 103», quien nos recordó cómo en el morro de cada coche viaja la bandera del barón de Coubertin: «Primero competir, luego, ganar...».

—Porque cada año el Rallye tiene más dificultades. Diréis: «Pero si cada año sale mejor...». Pero sale me-



Un detalle de la entrega de premios que se efectuó en el curso de la cena de gala ofrecida por el Ayuntamiento de Benidorm.

con sus colaboradores, dio, como siempre, la más alta prueba de amor a todos cuantos vienen a la hermosa villa mediterránea. Todo fue alegría, cordialidad, elegancia en todos los aspectos. Y durante el trayecto de Murcia a Benidorm no hubo que registrar el más leve contratiempo. Etapa feliz —como todas—, pero sin el menor accidente. El mar azul, el cielo azul, la temperatura gratísima, todo hizo de esta estancia en Benidorm algo imborrable. Se van fijando ya en estas pruebas las esencias de una prueba deportiva llena de encanto. El IV Gran Premio Bobadilla 103 es ya una prueba que tiene, deportivamente, una categoría auténtica. Tiene interés ya esta competición, con el encanto de resucitar a esas joyas automovilísticas, lo que viene a dar a todo, a este «rallye», una atmósfera romántica, digna de ser ensalzada. Un perfume de otro tiempo, resucitado ahora por estos



El alcalde de Benidorm, bebe en la copa del triunfo.

por porque precisamente entre todos sabemos vencer esas dificultades.

—Seríamos un acto más en esa continua fiesta que es Benidorm, si no supiéramos los quilates de esta hospitalidad mediterránea que se usa en Benidorm. Por eso, señor Alcalde, todos nosotros sabemos que todos los caminos de nuestro corazón llevan a Benidorm...».

Echarpes, smokings, focos y un vago olor a gasolina rancia en el comedor de «Les Dunes», la cena de gala tuvo la intimidad de una grande y avenida familia, que cuenta su gran aventura. Y delante del «car» de plata que acababan de entregarle, Pedro Zaragoza, abrió con justas palabras, la gran puerta de su corazón:

—Sabéis con qué cariño recibimos en Benidorm esta embajada de ilusión, porque nosotros somos también una población que de ilusión ha hecho sus mejores sueños y realidades. Benditos seamos los locos y aquéllos que nos llaman locos...

—Esta aventura es una obra magna de «Bobadilla 103» y yo quiero recordar aquí al Marqués de Vargas, hoy ausente, que nos hubiera hecho, con su presencia, más grata todavía esta velada.

—Porque Benidorm ha nacido a fuerza de inconvenientes y gracias a amigos, os aseguro que en esta tierra, en la que sabemos olvidar los inconvenientes, no sabemos olvidarnos de los amigos como vosotros.

—Y para corresponder, de alguna manera, a la atención que ustedes nos han prestado sin desmayos, no se me ocurre ofrecer otra cosa que una cooperativa de todos ustedes. Si ustedes así lo quieren, desde mañana yo me pondré a trabajar para conseguir un grupo de apartamentos para los socios del «Veteran Car Club».

—Que siempre tienen ustedes aquí su casa, ahora la tengan mucho más de verdad. Porque sirviendo a ustedes, serviré también a Benidorm...

Estos fueron los participantes

1 Sizaire & Naudin	1905	Luigi Vallarelli y Sra
2 Ford Mod. T.	1924	Guillermo Rodríguez y Heliodoro García.
3 Itala	1913	Demetrio Del Val y señorita Audrey.
4 Alcyon	1906	Enrique Rodríguez Viña y Félix Vallejo.
5 Ford Mod. T.	1917	Salvador Robles y Sra.
6 Minerva	1910	Manuel Mesones y Sra.
7 Oldsmobile		Carlos Del Val y copiloto.
8 Austin	1922	Hermias Manzanares y Sr.
9 Ford Mod. T	1922	Leonardo Mesones y Sra.
10 Citroen	1922	Fernando Manzanares y señora.
11 Moon	1925	James A. Smyrl y Sra.
12 Ford Mod. T.	1917	Roberto Coll y Sra.
14 Violet	1918	Pedro Bresca.
15 Ford Mod. T	1919	José de Murga y Sra.
13 Amilcar	1923	José María Pascual y Leonor Robles
17 Ford Mod. T	1919	Carlos Pérez Caño y Sra.
13 Ford Mod. T	1918	Alvaro García Andrade y señora.
19 Flat	1909	Tomás Zerni y copiloto.
20 Ford Mod. T	1919	Juan Kindelán y Sra.

Estos fueron los premios

CLASIFICACION GENERAL

- 1.º—**LUIGI VALLARELLI Y SEÑORA** (Sizaire & Naudin 1905). Gran Premio «BOBADILLA 103».
- 2.º—**ENRIQUE RODRIGUEZ VIÑA Y FELIZ VALLEJO** (Alevón 1906). Trofeo Excmo. Sr. Gobernador Civil de Alicante.
- 3.º—**MANUEL MESONES Y SEÑORA** (Minerva 1910). Trofeo Enrique Llopis.
- 4.º—**SALVADOR ROBLES Y SEÑORA** (Ford T 1917). Trofeo Comisión Deportes Ayuntamiento de Benidorm.
- 5.º—**JOSE DE MURGA Y SEÑORA** (Ford T. 1919). Trofeo Comisión Festejos Ayuntamiento de Benidorm.
- 6.º—**LEONARDO MESONES Y SEÑORA** (Ford T. 1922). Trofeo «Almacenes Zaragoza».

PREMIOS ESPECIALES

- A la restauración. **DEMETRIO DEL VAL Y SEÑORITA AUDREY** (Trofeo Marqués de Vargas).
- A la desgracia. **ROBERTO COLL Y SRA.** (Trofeo Don Hilario de la Mata).
- A la desgracia. **TOMAS ZERNI Y SRA.** (Trofeo Hotel Glaser).
- A la regularidad. **GUILLERMO RODRIGUEZ Y HELIODORO GARCIA** (Ayuntamiento de Benidorm).
- A la constancia. **HERMIAS MANZANARES Y SEÑORA.** (Trofeo «Estrella de Levante»).
- A la simpatía. **CARLOS DEL VAL** (Trofeo Patricio Valverde).
- A la simpatía. **FERNANDO MANZANARES Y SRA.** (Trofeo «Citroen»).
- A la deportividad. **CORONEL JAMES A. SMYRL** (Trofeo Caja de Ahorros del Sureste de España)
- Al kilometraje. **PEDRO BRESCA Y COPILOTO** (Trofeo «Publicidad Diana»).
- Al «Poderoso». **CARLOS PEREZ CAÑO Y SRA.** (Trofeo «Válvulas Laf»).
- Al valor. **ALVARO GARCIA ANDRADE Y SRA.** (Trofeo «Gestoría Boada»).
- A la novatada. **JUAN KINDELAN Y SRA.** (Trofeo «Joyería Gomis»).
- A la juventud. **FRANCISCO PUCHE Y COPILOTO** (Trofeo «Restaurante El Dátil»).
- A la colaboración. **ENRIQUE LLOPIS** (Trofeo Club Náutico de Benidorm).

CLASIFICACION DE LA GIMKAMA

- 1.º—**JOSE DE MURGA Y SRA.** (Trofeo Benidorm C. F.).
- 2.º—**ENRIQUE RODRIGUEZ VIÑA Y FELIZ VALLEJO** (Trofeo «Capricho»).
- 3.º—**GUILLERMO RODRIGUEZ Y HELIODORO GARCIA** (Trofeo «Perales»).
- 4.º—**SALVADOR ROBLES Y SRA.** (Trofeo «Hotel Les Dunes»).

BENIDORM, por Y para siempre



dragón apaciblemente dormido muchas veces y un dragón enfurecido casi siempre. Cuando más acallado estaba, entonces de improviso nos lanzaba unos zarpazos terroríficos, sin piedad y huíamos todos los chicos desesperadamente, dejando las huellas de nuestros diminutos pies, en la rubísima arena como símbolo gráfico de nuestro miedo.

Las aguas de mi pequeño pueblo norteño eran frías, frías siguieron siéndolo en mis mocedades y heladas son ahora. La carreta de los tiempos me condujo a Madrid. Y aquí afinqué mis plantas. Y desde aquí, en los días calurosos del estío, año tras año, retornaba a mi pueblo, con el mejor ánimo de bañarme en el azul gris de sus aguas. Puedo decir aquí sin temor ninguno, que jamás fue capaz de resistir poco más de cinco minutos dentro de ellas. Mi marca náutica de resistencia está en los cinco minutos y dos segundos. ¡Palabra! Cuando salí el día que conseguí esta proeza marina a la orilla, mi pobre carne estaba amoratada y sentía ciertos trastornos en el nervio ciático. Los amigos y veraneantes me ovacionaron largamente por mi heroica hazaña.

Entre el 1945 y el 1950, el doctor Fernández, me prohibió terminantemente el remojar me ni una sola uña. El reuma había hecho grandes estragos en mi cuerpo por el abuso de mi inconsciente audacia. A partir de 1955, decidí bañarme en casa o en piscinas muy soleadas. Añoraba la playa como un hombre enamorado añora la mujer perdida. No existía consuelo para mí. Muchos agostos, reclinado en la balustrada de mi playa nativa, entristecido, lleno de honda melancolía, sentía caer por mis pálidas mejillas amargas lágrimas que se introducían por el cuello planchado de mi blanca camisa. ¡Qué tremenda envidia sentía al ver a los escasos bañistas de mi pueblo remojar sus carnes en las fresquísimas aguas cantábricas! ¡Y también qué goze me entraba al verlos fuertes, musculosos, a pesar de sus carnes de gallina!

—Mi amigo el doctor Fernández, me decía al oído:

—Ya les zumbará en su día el reuma, no te preocupes...

El doctor Fernández me pareció siempre un poco exagerado. Le dije:

—Querido Pepe —que así se llamaba el doctor Fernández—, no todos en el norte son reumáticos. Los hay muy sanos.

—¡Cierto! Los que no se bañan.

El pasado verano, alcancé los envidiables setenta júlitos. Porque yo nací en julio. Me dispuse a festejar la gloriosa fecha de una manera distinta a las demás. ¿Pero cómo? La temperatura era senegalesca en Madrid. El calor horrendo de la capital me empujaba de nuevo a la tierra donde había nacido y me estremecí de tedio, porque al no poder introducirme en sus frías aguas, era para mí como volver a contemplar por milésima vez, la monotonía del álbum familiar. ¡De horror!

Alguien me dijo:

—¿Cómo no cambia usted de rumbo y va a Benidorm?

—¿Y eso dónde está? —dije yo.

Ahora que el tiempo lleva consumida gran parte de mi vida, pienso con verdadera pena, en los años que perdí yo, y en los años que perdió Benidorm. Yo, en intentar vanamente remojar mis carnes en las frías aguas cantábricas y Benidorm en despertarse de su lánguida modorra moruna. Mas como «nunca es tarde si la dicha es buena», ajustadas y muy ceñidas llegan estas letras que voy a dedicar a este «pueblo navío», que con su proa de blancas casas, adentrada en el verde azul, azul verde del Mediterráneo, separó en tiempos remotos a dos mitológicas hermanas siamesas, produciendo con este corte, el milagro fabuloso de dos playas ensoñadoras...

No voy a decir ahora en la villa norteña donde nací. Correré un tupido velo, para no deslumbrarnos con sus bellezas. Este pueblo rodeado de verde incomparable, de valles idílicos y de profusas montañas, estaba y está acunado por el valvén arisco de las olas, que juguetean a ser malas con la rubísima y fina arena de una playa prodigiosa. El litoral español es un rosario de playas.

De niño, en mis primeras correrías con otros niños, fueron entre agua y arena. Entre arena y agua. Por esto, las playas van unidas a mi existencia, como mi sangre a las arterias.

Los niños de mi época, como los niños de todas las épocas que vinieron después, temíamos al mar de nuestro pueblo. Era y es, un mar mitad mar, mitad dragón. Un





—Aproximadamente a unos cincuenta kilómetros de Alicante, en el camino de Valencia.

Quedé pensativo. Siempre me habían dicho que el calcinante calor madrileño, era una rica horchata comparado con el de las costas alicantinas. Y empecé a sudar, si señores, empecé a sudar. Salir de un horno para meterse en el invierno, no era cosa de cuerdos.

El hombre insistió con tenacidad ejemplar, con tesorería alicantina. Tanto, que me movió la curiosidad a interrogarle si era oriundo de allí. Me contestó rápido.

—¡Cá! ¡Yo soy gallego! Pero desde que fui un verano por allá, me convertí en un adicto de Benidorm.

Miré a mi interlocutor y me pareció una persona normal, sana, robusta, sin huellas de quemaduras solares ni señales de agotamiento. Esto me hizo pensar si sería verdad o no el clima ardiente de los «ches».

Para salir de dudas me eché adelante y le dije a mi mujer:

—¡Prepárate, Carmencita, que salimos de viaje! ¡A Levante!

—¿Hablas en serio o deliras? —me contestó mi esposa.

—Tan en serio como mi setenta aniversario.

—¡Pues lo más probable es que nos ach'charremos por insensatos!

—¡Sea lo que Dios quiera, querida! Estoy decidido a bañarme pase lo que pase.

Salimos el día 24 de julio, víspera de Santiago, de la calle María Molina, en un espléndido autocar. Eran las dos de la tarde y el calor que hacía era tórrido. Calor madrileño o manchego, que es lo mismo.

El trayecto fue duro. Lloramos varias veces de desesperación al no poder dar marcha atrás al coche. El camino llameaba. Los coches pequeños nos pasaban a enorme velocidad, conducidos por conductores que iban medio cuerpo desnudos, dando la sensación que huían locamente de un final del mundo en fuego. Cuando llegamos a la parada de Albacete el aire se hizo más respirable. Atrás había quedado la Mancha, encogida, torturada por un sol de mil diablos. Cuando entramos en tierras alicantinas ya el crepúsculo se iniciaba aunque la calma se dejaba notar. Carmencita murmuraba de continuo:

—Dios nos coja confesados... Dios nos coja confesados... Dios nos...

Sentí remordimiento por haberla traído conmigo. Pero lo hecho, hecho estaba y no quedaba otro remedio que aprehugar con lo que saliera.

Pasamos por magníficos pueblos de esta provincia llenos de riqueza y alegría.

—¿Ves, lo contentos que viven por aquí? Me parece que eso del calor levantino es una leyenda negra, Carmencita.

Mi señora esposa, parecía más animada. Se lo notaba. Sus ojos miraban al panorama por donde nos deslizábamos rumbo a la capital del turrón. Alrededor de las diez, llegamos a Alicante. Fuimos depositados dulcemente

en la soberbia estación de Autobuses... Se respiraba. Carmencita y yo, no salíamos de nuestro asombro. Una radio portátil estaba dando la temperatura de Madrid: 39 grados. Nos enternecimos; mientras los pobres madrileños se recocián, nosotros nos sentíamos en primavera.

Las palmeras del puerto nos acirriciaban como gigantes abanicos. ¡Qué bien nos sentíamos! Nos peilizcábamos de puro gozo. ¿Estábamos soñando? A las diez y media nos acomodamos en el autobús de Benidorm.

El trayecto fue inolvidable. El frescor de la noche abanicado por el viento racheado de la cercana costa nos embriagaba. Carmencita estaba con sus sesenta y tres años, bromeando como una chiquilla.

—Perdóname —me decía—, por lo mucho que te hice pedecer por el camino.

Los demás viajeros iban radiantes, eufóricos, en su mayor parte gentes que ya conocían la región. Cuando dejamos atrás «La Cala» y enfilamos la recta que bordea la playa de Poniente, luminosa por miles de luces de los maravillosos hoteles, fue cosa de magia. Mi Carmencita se colocó sobre sus hombros una chaquetilla de lana. Sentía fresco, y yo me sonreí. Me sonreí porque me vino a la memoria, un viaje que hice años atrás a Río de Janeiro, y sentí pena por los cariocas. Las playas de Benidorm, superaban a las brasileñas en clima y belleza. Mi mujer me abrazaba.

Cuando al siguiente día me metí con mi «meyba» en el agua, en el delicioso agua benidormeña, creí hallarme en el paraíso terrenal. Mi Carmencita se metió hasta el cuello y no había manera de hacerla salir.

¡Cómo me reía de Fernández! Me acordaba de mi amigo y médico entre sonoras carcajadas. ¡Pobre Fernández, qué poco sabía del mundo!

El clima ideal. ¿Que hacía calor a la tarde? ¿Y dónde no lo hace a esa hora? Entre las tres y las seis aprietta también en Noruega. Pero a la caída de la tarde en los cines de verano, en las terrazas de los magníficos bares, con sus orquestas, visitando los lujosos comercios con los precios a la vista, o simplemente sentados en el muro frente al mar, se gozaba, se vivía, se sentía uno orgulloso de ser español ante tanto extranjero, porque estos grandíes catadores de lo bueno, nos miraban y decían en su lengua, ¡qué suerte tienen los españoles de tener unas playas como éstas, donde las arenas para sí las quisieran la Costa Azul y otras muchas costas.

Nos quedamos en Benidorm más de lo que pensábamos, tanto, que la familia en Madrid estaba alarmada. Cuando llegó el día del regreso mi Carmencita y yo estábamos del color de moda: bronceados. Y sin reuma, a pesar de los sesenta baños que nos atizamos. Nuestra despedida a las dos maravillosas playas fue prometiendo volver siempre y traer aunque fuera a rastras al amigo Fernández.

M. G. MEANA



Se celebró en Benidorm el XII Concurso Provincial de Albañilería

Asistió a la competición el Delegado Provincial de Sindicatos

La cuadrilla compuesta por los hermanos Serra Fuster, de Benidorm se proclamaron vencedores del Concurso.

Con motivo de celebrarse en Benidorm el XII CONCURSO PROVINCIAL DE ALBAÑILERIA, figuró como preliminar una gran verbena en el incomparable marco del Castillo de Benidorm, a la cual acudió gran cantidad de público, que mantuvo la animación hasta altas horas de la madrugada. Actuaron dos orquestinas, con la colaboración especial del trío «Los Platinos», cedidos gratuitamente por la empresa de la sala de fiestas «Boby's Bar», los cuales sumaron un éxito más en su haber profesional.

En el transcurso de tan simpática verbena, fueron presentadas la Reina del Concurso y su Corte de Honor, galardón éste otorgado a las señoritas Rosa Roggen, el de Reina, y María del Carmen Muñoz y Paquita Fuster, los de Damas de la Corte de Honor, siéndoles impuestas sendas bandas por el señor Presidente de la Comisión Organizadora del Concurso provincial, señor presidente de la Sección Económica del Sindicato local de la Construcción, y el señor Presidente del Grupo provincial de Albañilería de Albacete.



Detalle del desarrollo del XII Concurso Provincial de Albañilería

La mañana luminosa del día 20, congregó por primera vez en el paseo de Colón, en las proximidades del Puerto, a los componentes de las cuadrillas participantes en el XII Concurso Provincial de Albañilería; doce autocares repletos de hombres jóvenes, alegres y optimistas, la mayoría de ellos curtidos por los aires y el sol caliente mezclado con la brisa mediterránea, anunciaron su llegada un soberbio día de verano a Benidorm, «donde el sol pasa el invierno... y la brisa el verano...».

Cerca de la mar y en el mismo corazón del gran Benidorm, recibieron a las cuadrillas su Alcalde y Presidente del Sindicato Provincial de la Construcción, Vidrio y Cerámica, don Pedro Zaragoza Orts, a quien acompañaban el Presidente de la Sección Económica provincial y local, señores Buades y Tortosa, y del secretario del Sindicato provincial, señor Fernández Carballo. Benidorm, desde la noche anterior, estaba en fiestas y la música de los altavoces dieron la bienvenida de alegre ciudad, a ese grupo de participantes que, en noble pugna, expondrían cara al público lo que es y significa para España el ramo de la construcción. Al fondo del recinto parcelado, estaban expuestos los numerosos trofeos que completarian los premios en metálico, donados por las primeras autoridades y entidades de la provincia, cuyo fondo tenía las aguas cristalinas de ese acogedor Mar Mediterráneo.

Momentos después, los altavoces reclamaban a los oficiales de las cuadrillas participantes, para proceder al sorteo de las parcelas y dar lectura en alta voz por el secretario del Jurado Calificador de las bases por las que se debía regir el concurso. A continuación y una vez desprecintado el sobre que contenía los planos de la pieza a construir, y concedidos los diez minutos para su estudio, se puso en marcha, ante la gran expectación que el Concurso había producido la tarea que los representantes de las comarcas de Alicante tenían que resolver, y que fue proyectada por el arquitecto de la Obra Sindical del Hogar, don Juan Antonio Jordá Juan.

El Jurado Calificador, presidido por el señor arquitecto designado por el M. I. Colegio Oficial de Alicante, don Mariano Chicot Urech, arquitecto de la Obra Sindical del Hogar y diseñador del proyecto; don Juan Antonio Jordá Juan, aparejador designado por el M. I. Colegio de Alicante; don Florencio Pérez Suso, aparejador de la Obra Sindical del Hogar; don José Yarza de Sampedro, representante de la Sección Económica; don Ra-



Una de las parejas participantes durante la ejecución de la obra



El Delegado provincial de Sindicatos, señor de las Heras Leyva haciendo entrega del premio a la pareja vencedora

fael Alcaraz Soler, oficial vencedor del Concurso provincial de 1964; don Antonio Giménez García, y como secretario, don Angel Fernández Carballo.

Benidorm, joya incomparable del Mediterráneo, comenzó a latir desde que el Presidente del Jurado dio la señal del comienzo del Concurso. Acogedora y galante, abrió el capullo de su mejor flor, la de la hospitalidad, a los hombres que representaban a las comarcas alicantinas... casi toda nuestra geografía representada por los mejores especialistas.

La feliz iniciativa de nuestro Presidente provincial, señor Zaragoza Orts, de llevar cada año a un punto de la provincia la celebración de la fase final de los Concursos Comarcales, ha calado hondo.

Cabe hacer resaltar la gran colaboración desinteresada de Cervezas El Nebli, que en el transcurso del Concurso obsequió a todos los participantes y público con la degustación de su cerveza.

A las doce de la mañana, hizo presencia en el recinto el Delegado provincial de Sindicatos, don Rafael de los Heros Leyva, quien fue cumplimentado por el Presidente provincial, de la Sección Económica provincial y local, así como por otras jerarquías y personalidades, entregándole un plano de la obra, y examinando con todo detenimiento la marcha de la competición.

Momentos después acudieron al lugar reseñado, la Reina y Damas de su Corte del XII Concurso Provincial de Albañilería, señoritas Rosa Roggen, y María del Carmen Muñoz y Paquita Fuster, a las cuales fueron entregados sendos ramos de flores.

Durante las cuatro horas que duró el Concurso, una mayor parte del numerosísimo público eran trabajadores de la construcción, técnicos y empresarios que seguían con verdadero entusiasmo la tarea a que fueron sometidos aquellos profesionales procedentes de otras localidades.

Entre los asistentes, merece mención especial la representación enviada por el Presidente del Sindicato provincial de la Construcción, Vidrio y Cerámica de Albacete, en la persona de su secretario provincial, don Manuel Carmona Pérez, y del presidente provincial del Grupo de Albañilería, señor Cózar; señor Marchori, con-

cejal del Excmo. Ayuntamiento de Alicante; señor Delegado comarcal de Sindicatos de Denia; señor Delegado local sindical de Benidorm, y numerosas jerarquías provinciales, comarcales y locales.

A la terminación de la pieza, y tras detenido examen de cada una de ellas por el Jurado Calificador, cuyas puntuaciones se concretaban en la exactitud, en el replanteo y acierto en el aparejo; perfección en el acabado, llagueado y limpieza; brevedad en la ejecución y economía de materiales, se dio a cada pareja concursante la puntuación correspondiente según la suma de cada concepto.

A las trece cuarenta y cinco horas, por el Jurado Calificador, se hizo público el siguiente fallo:

Primer premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don José Serra Fuster y ayudante don Francisco Serra Fuster, de la Empresa don Francisco Serra Samper, de Benidorm, con 4.000 pesetas en metálico y copas del Excmo. señor Gobernador civil y Jefe provincial del Movimiento, copa del Delegado provincial de Sindicatos y trofeo donado por el Sindicato provincial de la Construcción, Vidrio y Cerámica de Albacete, el cual regalaron en el mismo acto al Alcalde de Benidorm y Presidente del Sindicato provincial.

Segundo premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Francisco Cayuelas Quesada y ayudante don Emilio Planelles Luna, de la Empresa don Antonio Ferrández, de Crevillente, con 2.000 pesetas en metálico, del Colegio Oficial de Arquitectos y 1.000 pesetas del Colegio Oficial de Aparejadores, con copas del Presidente del Sindicato Provincial y Grupo Autónomo de la Construcción.

Tercer premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Manuel Javaloyes Escolano y ayudante don Juan Guillén Hernández, de la Empresa Jesús Navarro, de Alicante, con 2.000 pesetas en metálico donadas por la Caja de Ahorros del Sureste de España y copas de los Ilmos. señores Delegado provincial de Trabajo y Vivienda.

Cuarto premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Rafael Ortuño Serrano y ayudante don Francisco Berenguer Pérez, de la Empresa José Cantó Plane-

lles, de Campello, con premio en metálico de 1.000 pesetas y copas donadas por el Grupo Autónomo de Derivados del Cemento.

Quinto premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Matías Serra Gil y ayudante don Baltasar Contri Molina, de la Empresa Joaquín Blanquer, de Denia, con premio en metálico de 600 pesetas y copas donadas por el Grupo Autónomo de Óptica y Empresa Cimlanto de España, S. A., de San Vicente.

Sexto premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Antonio Pérez Planelles y ayudante don Pedro Cifuentes Picón, de la Empresa Montero y Ripoll, de Campello, con premio en metálico de 500 pesetas, donado por el Colegio Oficial de Aparejadores y copas de la Empresa «Carlos Tortosa, S. A.», de Monóvar.

Séptimo premio: A la cuadrilla compuesta por el oficial don Antonio Serna Moya y ayudante don Jesús Planelles Hurtado, de la Empresa José Soto Martínez. Octavo premio: Oficial don Evaristo Aliñana Ripoll y ayudante don Fernando Guardiola Sendra, de la Empresa Luis Gil. Noveno premio: Oficial don Domingo Sánchez Ruiz y ayudante don Vicente Juan Mateu, de la Empresa Francisco Pomares. Y décimo premio: Oficial don José Bernabeu Vidal y ayudante don Julián Camús Castell, de la Empresa CLEOP.

A cada una de estas parejas, se concedieron premios por valor de 500 pesetas donadas por la Empresa Almacenes Zaragoza, S. A.

Finalizada la entrega de trofeos, los participantes, jerarquías y personalidades asistentes, fueron invitados a un almuerzo en el restaurante «El Dátil», de Benidorm, ofrecido por el Ayuntamiento.

Como colofón a los actos reseñados, a las seis de la tarde se celebró en homenaje a los participantes del Concurso, un grandioso acontecimiento taurino en la plaza de toros, lidiándose en primer lugar una brava res por el valiente novillero de Alicante Rafael Marhuenda «Rafaelillo», el cual tuvo una actuación discreta, actuando a continuación el Espectáculo Cómico-Taurino-musical Alegrias Taurinas, que despachó dos bravas reses.

La petición de llave se hizo por la Reina del Concurso y Corte de Honor, resultando este festival otro éxito más a apuntar a la Comisión provincial y local organizadora del XII Concurso Provincial de Albañilería.

Vaya, pues, la más sincera felicitación a todos los participantes, así como el agradecimiento a las autoridades, jerarquías y personalidades provinciales y locales, y en especial a la Comisión provincial y local organizadora de los actos.



Los hermanos Serra Fuster mostrando los trofeos conquistados



Visitó Benidorm el Director General de Promoción del Turismo

● El señor Arespacochaga recorrió diversos lugares de la Villa que han sido recientemente urbanizados

● Se detuvo especialmente ante el lugar donde será construido el puerto deportivo

El día 7 de junio, el Director General de Promoción del Turismo, señor Arespacochaga, acompañado por el Gobernador civil de la provincia, señor Arche, y el Delegado provincial de Información y Turismo, señor Villó, realizó una detenida visita a Benidorm, siendo saludado a su llegada por el alcalde de la villa, señor Zaragoza, concejales del Municipio benidormense y el secretario del Ayuntamiento, todos los cuales se reunieron en un almuerzo que tuvo lugar en un céntrico hotel y en el curso del cual se celebró un amplio cambio de impresiones.

El señor Arespacochaga recorrió con detenimiento algunos lugares de la villa, visitando la plaza de la Señoría, donde se levanta el Monumento a los Muertos en el Mar Mediterráneo, recientemente inaugurado por el Ministro de Marina, almirante Nieto Antúnez. Seguidamente, visitó las nuevas urbanizaciones que se están llevando a cabo en Benidorm y aquellas otras que por iniciativa del Municipio son ya una realidad.

En todos y cada uno de los lugares visitados el señor Arespacochaga mostró su personal interés por las realizaciones llevadas a cabo, recibiendo explicaciones detalladas por parte del alcalde de Benidorm, así como por los concejales del Municipio que le acompañaron en su recorrido.

El señor Arespacochaga se detuvo de una manera especial en la balconada situada a la derecha del Castillo, en cuyo rincón marítimo existe el proyecto de construir el ansiado y necesario puerto para embarcaciones deportivas y de recreo.





En la tribuna, el alcalde de Benidorm, con el presidente del Hércules, el presidente del Benidorm y otras personalidades, a quienes acompañan sus respectivas esposas.

Confraternidad deportiva en Benidorm



En partido a beneficio de Carreño, el Hércules venció al Benidorm por cuatro-tres

Benidorm, con su alcalde al frente, se vistió de gala el domingo para recibir a la embajada deportiva herculana, que acudió con el pleno de su junta directiva para rendir homenaje al jugador Carreño, lesionado de consideración defendiendo los colores del club benidormense.

Cordialidad, simpatía y agasajos fueron la nota dominante en esta grata jornada, en la que el equipo de la capital envió lo mejorcito de su plantilla, en muestra de simpatía al equipo de Benidorm, de reciente constitución y que militara en categoría regional la próxima temporada.

Testigo de excepción del choque entre blanquillos y blanquiazules, el presidente de la Federación Regional Murciana, Luis Romero, con su distinguida esposa, y es que, como bien diría el propio Luis Romero a la hora de los discursos: «Benidorm no sólo ha entrado en la Federación, sino también en nuestro corazón».

Antes de dar comienzo el encuentro, ramos de flores para las esposas del presidente de la Federación y del club herculano, delicado obsequio para el excelente árbitro alicantino Paco Bañón, y saque de honor a cargo de Carreño, con escolta de guapas.

En el primer tiempo, los «nenes» del Hércules hicieron diabluras, llegando a situar el marcador con 3-0 a su favor. Causaron impresión, por el buen momento por que atraviesan, Rosas, Murcia, Irlés —atención con este muchacho—, Poyoyo y Ramón, bien dirigidos por Paqui y Arana. En las filas del Benidorm destacaron el españolista Sastre y el internacional marroquí, Azahar, un jugador muy fino.

En el segundo tiempo se produjeron muchos cambios en ambas formaciones. Apretó el Benidorm, que redujo distancias con dos goles. Nuevo gol del Hércules, hasta que faltando pocos minutos para terminar, los del Benidorm marcaron su tercer gol.

Después del partido se sirvió una copa de vino español a los jugadores y personalidades deportivas y directivos, brindándose por la prosperidad de ambos equipos. Hicieron uso de la palabra los presidentes del Benidorm, Hércules y Federación, cerrando el turno de oratoria Pedro Zaragoza.

Todos los que intervinieron en esta simpática jornada fueron obsequiados con delicados regalos.

J. G. C.

(Del diario «Información», 29-6-65).



El jugador Carreño, haciendo el saque de honor en el partido que jugaron en su homenaje el Hércules de Alicante y el equipo local.

Quedó constituida la directiva del Benidorm C. F.

Reina gran entusiasmo entre los aficionados al fútbol de Benidorm como consecuencia de la creación de su equipo de fútbol que en la próxima campaña militará en la Primera Regional Murciana. La experiencia de la Copa San Pedro ha servido para ir cimentando lo que promete ser un gran equipo, que va a dar mucho que hablar en la próxima temporada. De momento, ya se ha constituido la junta directiva, que está compuesta por los siguientes señores: presidente, Eduardo Ubago Mariño; vicepresidente, Juan Fuster Zaragoza; tesorero, Miguel Zaragoza Lloret; contador, Francisco Almiñana Navarro; secretario, José López Fernández; delegado de juveniles, Laureano Pérez Fuster; vocales, Rafael Ferrer Mollá, Juan Llorca Lloret, Francisco Martorell Martorell, Afrodísio Gil Hernández, Bienvenido Evangelio Ramos, Miguel Martínez Monje, Miguel Such Orquin, Vicente Llinares Llinares, Jaime Domenech Nuet y Florencio Pérez Suso, y como secretario técnico el que lo fue del Hércules y del Alicante, Manolo Calvo.

JUAN GERONA



El presidente del Hércules, don Joaquín Ferrer, en el momento de firmar sobre el balón.



Don Eduardo Ubago, presidente del Benidorm C. F., estampando su firma sobre el balón dedicado a Carreño.



El alcalde de Benidorm, don Pedro Zaragoza, firmando en el balón dedicado al jugador Carreño.



El equipo del Benidorm, que por primera vez en su historial, se enfrentó al Hércules de Alicante en partido homenaje al jugador Carreño, lesionado en la pasada temporada defendiendo los colores benidormenses.

El Ayuntamiento de Benidorm



«Foguerer Machor» de la Hoguera de Carolinas Altas, de Alicante

El día 15 de junio se trasladaron a nuestra villa los componentes de la Comisión de la Hoguera de Carolinas Altas con objeto de hacer entrega de los títulos de «Foguerer Machor» al Ayuntamiento de Benidorm.

Acompañando a la Comisión se desplazó el Delegado provincial de Información y Turismo, D. Luis Villó «Foguerer de Honor» del distrito y formaban parte de la misma el presidente, D. Vicente Sirvent Galiana, la «Bellea», señorita María Almazora con

sus dos damas de honor y otras señoras y miembros de la Comisión.

El alcalde de Benidorm, don Pedro Zaragoza, agradeció la deferencia pronunciando unas palabras de elogio hacia las fiestas de la capital.

Tras la entrega de los títulos los componentes de la embajada festiva fueron obsequiados por un vino de honor que fue ofrecido por el Ayuntamiento de la villa en los salones del Hotel Les Dunes.





HELSINKI-BENIDORM, en avión, a través del aeropuerto internacional de Manises

A partir de noviembre, quincenalmente, la Finnair iniciará sus vuelos.

◆ **ENTREVISTA** con el señor Halonen, representante en España de la compañía finlandesa.

La noticia nos la da el propio representante en España de la compañía finlandesa Finnair, señor Halonen, que se encuentra unos días en Benidorm acompañando a la familia Iapona. El señor Halonen se muestra encantado por tantas atenciones recibidas y francamente entusiasmado por las enormes posibilidades que vislumbra en un futuro no lejano. De momento, y ya como primera consecuencia de este contacto entre fineses y españoles, que ha iniciado el alcalde de Benidorm, la compañía Finnair va a establecer un servicio quincenal con aviones «Chartres», a través, claro está, del aeropuerto internacional de Manises.

El señor Halonen, que actúa de intérprete entre Iapones y benidormenses, hace un alto en su fatigosa tarea para responder a nuestras preguntas.

—¿Se conoce bien a España en Finlandia?

—A España se la conoce bastante bien. Llevamos ya

siete años trabajando en este país y cada día es mayor el interés que despierta.

—¿Será Benidorm cita de fineses en el futuro?

—Indudablemente. Hasta ahora, mis paisanos sólo venían a Málaga y a Palma de Mallorca. De hoy en adelante, Benidorm contará para el turismo finés.

—¿Se ha hecho publicidad sobre Benidorm en su país?

—Actualmente, puede usted asegurar que todos los hoteles y agencias de viajes tienen noticia exacta de lo que es en realidad Benidorm. Con la reciente visita del señor Zaragoza, Helsinki entera está llena de carteles que anuncian que «el sol para el invierno en Benidorm, y la brisa, el verano».

—¿Cómo ha reaccionado la prensa finesa ante esta visita?

—Todos los diarios, sin excepción, se han ocupado de la invitación a la familia Iapona, y todos han destacado la audiencia que les concedió el Generalísimo Franco. En este momento, el pueblo finés está orgulloso de su amistad con el pueblo español.

—¿Y en cuanto a la radiodifusión?

—Todo ha vuelto a sus cauces normales. La radiodifusión se ha volcado en elogios a España, y el alcalde de Benidorm fue recibido como un amigo.

Y amigos todos nos despedimos. Unos, con satisfacción de haber encontrado un lugar en el sol, y otros, con la alegría de nuevas amistades.



El representante de la Compañía FINNAIR en España con el alcalde de Benidorm y nuestro redactor.

La Feria del Perfume

Regionalismos económicos pequeños

Reproducimos, a continuación, un trabajo aparecido en el diario «Pueblo» de Madrid, el cual, por sí solo y certeramente, explica las causas por las que la Feria del Perfume y la Belleza no fuera la realidad por todos deseada.

— Ha llegado a nosotros una noticia que no merecía comentario si tras lo poco que significa en sí misma, no se encontrara como el residuo de actitudes tan definitivamente superadas, que ni siquiera se acuerdan de ellas quienes alguna vez las adoptaron.

— La noticia, sencillamente, es ésta: entre las diversas atracciones que con el fin de amenizar la temporada veraniega habían organizado este año las autoridades de Benidorm, figuraba un festival de perfumería, al que habían prometido su asistencia diversas casas de Cataluña. A última hora, y cuando ya era firme ese «compromiso comercial» que en los negocios tiene caracteres de acuerdo entre caballeros, las citadas casas catalanas decidieron no asistir, por entender que con su presencia realizaban los atractivos de la costa alicantina, lo que siempre supondría empañar el «brillo turístico de la costa catalana».

— Suponemos que los organizadores del festival de perfumería de Benidorm habrán encontrado colonias, esencias y «rímel» en cualquier otra parte, pero queremos dedicar esta pequeña glosa al hecho porque si los separatismos políticos son ya vagos recuerdos sin consistencia, los separatismos económicos pequeños y de nivel aldeano, se nos antojan sencillamente ridículos y no aptos para una época en la que el horizonte visible tiene el nombre de Mercado Común. La autoridad que autorizó la celebración de este certamen en Benidorm —concretamente el Ministerio de Comercio— debiera impedir estos separatismos económicos residuales de viejas épocas, instrumentados ahora como *grupos de presión*.

Don Miguel Moscardó Guzmán, Conde del Alcázar de Toledo, ascendido a coronel

Don Miguel Moscardó Guzmán, conde del Alcázar de Toledo, que fue Gobernador Civil y Jefe provincial del Movimiento en Alicante y que en la actualidad desempeña el cargo de agregado militar a las Embajadas de España en Francia y Países Bajos, ha sido ascendido a coronel de Estado Mayor por disposición inserta en Diario Oficial del Ejército. El Boletín de Benidorm se complace en traer a sus páginas la noticia, al tiempo que expresa su más sincera felicitación al ilustre soldado.



ACUERDOS

Notas y AVISOS del Municipio



Acta de la sesión ordinaria celebrada por la Comisión Municipal permanente el día 27 de abril de 1965.

Por la Comisión municipal permanente, en sesión del veintisiete de abril del corriente año mil novecientos sesenta y cinco, por unanimidad, y según el orden del día, se adoptaron los siguientes acuerdos:

INTERVENCIÓN. — Aprobar relación de facturas y recibos que han sido previamente informados por las Comisiones y Delegaciones correspondientes, con expresión de la partida a que se contrae el gasto, por un total de un millón setecientos noventa y nueve mil seiscientos dos pesetas con cincuenta y cinco céntimos.

CERTIFICACION PAVIMENTACION COLONIA MADRID. — Aprobar la certificación número dos de las obras de «Pavimentación con riego asfáltico de las calles de las Colonias Madrid y Aitana», expedida por el técnico-director de las mismas, a favor de la empresa contratista «Construcciones Tenberg S. L.», por un importe de setecientos sesenta y tres mil doscientas noventa y seis pesetas con ochenta y un céntimo, así como veintidós mil trescientas una pesetas con seis céntimos correspondientes a la dirección, que se hará efectiva con cargo al presupuesto extraordinario aprobado al efecto.

PERSONAL.—Conceder al guardia municipal, don Eugenio Martínez Blanco, la excedencia voluntaria solicitada en escrito de veintidós de los corrientes, por plazo de un año, con efectos desde el uno de mayo próximo.

Vista la instancia suscrita por don Mariano Pérez Francés, en la que expone estar prestando servicios a este Municipio como auxiliar administrativo temporero desde el día uno de julio del pasado año mil novecientos sesenta y cuatro que fué contratado aún cuando carece de nombramiento municipal, por unanimidad se acuerda nombrarle con esta fecha para el desempeño de dicho cargo en atención a las necesidades del servicio, con derecho a la percepción de los emolumentos correspondientes al cargo y reconocerle los servicios prestados a efectos de aumentos graduales siempre y cuando legalice en su día su situación mediante nombramiento legal. Este nombramiento se otorga en precario y no concede derecho alguno adquirido al interesado, quedando a reserva de la provisión reglamentaria de la plaza.

COMPARECENCIA INTERESADOS AZAGADOR CAMPOSANTO. — Seguidamente, por Secretaría se dio cuenta de la comparecencia efectuada el pasado día veintiuno de los corrientes por varios señores propietarios de terrenos situados en las inmediaciones del antiguo Azagador del Camposanto, que hoy constituye parte de vía pública del Plan General de Ordenación Urbana y por la cual solicitan que por el Ayuntamiento se proceda a urbanizar y pavimentar convenientemente el mismo, manifestando que están dispuestos a sufragar los gastos que proporcionalmente les corresponda. La Comisión quedó enterada acordándose que por los servicios técnicos municipales se estudie el correspondiente proyecto.

FELICITACION PRINCIPE DE WALDBURG-ZEIL. — A propuesta del señor Alcalde Presidente, se acordó hacer constar en acta la felicitación de esta Corporación municipal a Su Alteza Imperial el Príncipe de Waldburg-Weil, con motivo de la concesión de la Gran Cruz de la Orden de Isabel La Católica.

CORRESPONDENCIA. — Quedar enterada de atentos escritos de la Federación Valenciana de Ciclismo; Reunión Nacional de la Sociedad Española de Ortodoncia; Compañía Aérea BEA, dando las gracias por las atenciones de que fueron objeto por parte de esta Corporación municipal durante la estancia en la localidad de sus respectivas representaciones o comisiones.

FOMENTO. — Conceder licencia de construcción, con sujeción a los planos y proyectos presentados, salvo el derecho de propiedad, sin perjuicio de tercero, debiendo dar línea y rasante al señor Topógrafo municipal, y previo pago de los derechos tarifados en ordenanzas, para

Don Salvador Pérez Moragues, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio con local comercial y tres viviendas en calle de Santa Faz.

Don Luis Lagunilla Iñarrita y Don Francisco Gómez Tejedor, para realizar obras consistentes en la construcción de dos edificios con apartamentos en la Playa de Poniente.

Don Jean de Suau de la Croix, para realizar obras consistentes en la construcción de un chalet en Sierra Helada.

Don Joaquín Linares Cabot y don

Miguel Calvo Sala, para realizar obras consistentes en construcción y decoración de local comercial en Martínez Alejos.

Don Vicente Mas Zaragoza, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio destinado a viviendas en calle Santo Domingo.

Don Juan Balvastre, para realizar obras consistentes en la construcción de un pabellón para el despacho de billetes de la Empresa de Autobuses «La Unión de Benisa», en la carretera de Benidorm a Pego.

Don Eduardo Ramírez de Arellano y Astray, para realizar obras consistentes en construcción de anexo al edificio de Apartamentos La Cumbre, en parcelas trece y catorce de la Playa de Poniente.

Don Anatol Wesner y otros, para realizar obras consistentes en aumento de una planta al edificio de apartamentos de su propiedad sito en El Saladar.

Don Cayetano Alemany Orquín, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio de planta baja y piso en calle diecinueve.

Don Peter Hilgert, para realizar obras consistentes en la construcción de un chalet en la partida de Marchazo.

Don Francisco Mormina, para realizar consistentes en la construcción de un edificio con planta baja y seis elevadas para cuarenta y ocho apartamentos en el Rincón de Loix.

Don Raymond Georges de Melenne, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio de planta baja y cuatro plantas de pisos para sesenta y ocho apartamentos en Sierra Helada.

Don Andrés Vinaches Ivorra, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio con bajo comercial, entreplanta, cuatro plantas de pisos y ático, destinados a viviendas en calles en Proyecto y Pescadores.

Don Luis Fernando Trujillo Jiménez, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio destinado a apartamentos con planta baja y ocho plantas de pisos, en el Rincón de Loix.

Don Eusebio Fernández Ardavin para la construcción de un edificio de apartamentos en la Playa de Poniente.

Don Antonio Chillerón Valiente, para realizar obras consistentes en reforma de edificio en calle Martínez Criola.

Don Patricio Ramón Palomar González, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio de planta de semisótano, planta baja,

ACUERDOS



Y AVISOS

Notas del Municipio



tres plantas de pisos y ático, en Plaza de la Señoría.

Don Tristán Martínez Argüelles, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio con planta baja y cuatro de pisos, destinado a viviendas, en calle Marqués de Comillas, paralela a calle en Proyecto.

Don Tristán Martínez Argüelles, para ampliación de edificio, en trámite de construcción, de una planta de sótano, calle Marqués de Comillas.

Autorizar a Hidroeléctrica Española, para instalación de un cable subterráneo de baja tensión desde el Centro de Transformación denominado «Terrazas» hasta la Centralización de los Apartamentos «Tor-Maraya», bajo la dirección del señor Ingeniero municipal.

Autorizar a Hidroeléctrica Española, para la instalación de un cable subterráneo de alta tensión desde la columna de entronque aéreo subterráneo hasta el Centro de Transformación denominado «Mediterráneo», bajo la dirección del señor Ingeniero municipal.

Autorizar a Hidroeléctrica Española, para la instalación de un cable subterráneo de alta tensión desde el cable actual que une el centro de transformación «Sarvacho», con el de «Terrazas» hasta el centro de transformación «La Peña», bajo la dirección del señor Ingeniero municipal.

Autorizar a don Joaquín Barba Romero, para la instalación de un ascensor eléctrico en el edificio hotel Los Alamos, previo pago de los derechos tarifados en la Ordenanza.

FOMENTO. — Conceder licencia de construcción, con sujeción a los planos y proyectos presentados, salvo el derecho de propiedad, sin perjuicio de tercero, debiendo dar línea y rasante el señor Topógrafo municipal, y previo pago de los derechos tarifados en Ordenanzas, a:

Don Hans Schinzler, para realizar obras consistentes en la construcción de un chalet en la urbanización particular El Planet.

Doña Marta García de Isla, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio de treinta y cuatro viviendas en calle Maravall y calle particular.

Don Vicente Gascó Todossantos, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio de planta baja, cuatro plantas de pisos, ático y sobreático, en solar de Avenida Los Almendros.

Doña Ana Vives Zaragoza, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio para residencia en Alameda Generalísimo.

Doña Isabel Soler Antón, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio destinado viviendas y locales comerciales en calle San Jerónimo.

Don Etelevino Villanueva González, para realizar obras consistentes en la construcción de garaje y vivienda en anexo al edificio viña del mar en Vía Mediterráneo.

Don Vicente Esteve Calpi, para realizar obras consistente en la construcción de un edificio de semisótano, planta baja, cuatro pisos y ático en Avenida los Almendros.

Don Enrique Beltrán de Lis, para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio con treinta y tres viviendas y cuatro locales comerciales en la Avenida de Penetración de Poniente.

Don Isidro Boronat Dias de Villavilla, en representación de Coblanca S. A., para realizar obras consistentes en la construcción de un edificio para apartamentos con garaje, locales comerciales y piscina en Vía Mediterráneo.

Don Alfonso Puchades Jou, para realizar obras consistentes en la construcción de un chalet en Sierra Helada, en atención a que las construcciones colindantes son anteriores al régimen establecido en las vigentes Ordenanzas.

Acta de la sesión ordinaria celebrada por la Comisión Municipal permanente el día 20 de mayo de 1965.

SEÑORES ASISTENTES

SR. ALCALDE PRESIDENTE:

D. Pedro Zaragoza Orts

SRES. TENIENTES ALCALDE:

Don Jaime Barceló Pérez

Don Pedro de Borja y Llorca

SR. SECRETARIO:

Don Juan Antonio Baldovi Nacher

En la villa de Benidorm, siendo las doce horas del día veinte de mayo de mil novecientos sesenta y cinco, se reunieron en el salón de sesiones de esta Casa Consistorial, al objeto de celebrar la sesión ordinaria correspondiente, los señores que al margen se relacionan, los cuales constituyen la Comisión municipal permanente.

Seguidamente, por unanimidad, y según el orden del día, se adoptaron los siguientes acuerdos:

CERTIFICACION NUM. 3 PAVIMENTACION COLONIA MADRID. — Aprobar la certificación número tres de las obras de «Pavimentación con riegos asfáltico, de las calles de las Colonias Madrid y Aitana», expedida por el técnico-director de las mismas, a favor de la empresa contratista «Construcciones Tenberg, S. L.», por un importe de seiscientos dieciséis mil setecientos veintiséis pesetas con treinta y cuatro céntimos, así como quince mil cuatrocientas dieciocho pesetas con dieciséis céntimos correspondientes a la dirección, que se hará efectiva con cargo al presu-

puesto extraordinario aprobado al efecto.

CERTIFICACIONES NUMEROS 1 y 2 DE LAS OBRAS DE PAVIMENTACION DEL CASCO ANTIGUO.—Aprobar las certificaciones números uno y dos de las obras de pavimentación de las calles del casco antiguo, expedidas por el técnico-director de las mismas a favor de la empresa contratista «Compañía Levantina de Edificación y Obras Públicas, S. A.», por un importe respectivo de doscientas ochenta y cinco mil setecientos sesenta y cuatro pesetas con veinte céntimos y ciento treinta y ocho mil noventa y seis pesetas con noventa y tres céntimos, que se harán efectivas con cargo al presupuesto extraordinario aprobado al efecto.

CORRESPONDENCIA.—A propuesta del señor Alcalde Presidente, don Pedro Zaragoza Orts, se hace constar en acta la gratitud de esta Corporación municipal a la Caja de Ahorros Vizcaina por su patrocinio de la expedición del viaje de bodas a Benidorm, importante obra de promoción del turismo en esta villa.

A propuesta del señor Alcalde Presidente, don Pedro Zaragoza Orts, se hace constar en acta la gratitud de esta Corporación municipal a la Compañía de Viajes «Ecuador», por la organización de la expedición del viaje de bodas a Benidorm, importante obra de promoción del turismo en esta villa.

Noticiario Turístico

Ordenación Turística de Restaurantes

ORDEN de 17 de marzo de 1965 por la que se aprueba la Ordenación Turística de Restaurantes.

Ilustrísimos señores:

La industria de restaurantes y cafeterías, en cuanto factor relevante de nuestra capacidad de asistencia hacia quienes nos visitan, ha supuesto, en cantidad y calidad, una considerable y positiva aportación en los últimos años al extraordinario desarrollo tanto del turismo exterior como del interior, cubriendo, respecto de este último, la demanda creciente del consumidor nacional, consecuente con la elevación de su nivel de vida.

La circular de la Subsecretaría de Turismo de 31 de julio de 1963 representó un primer paso hacia la ordenación turística de la citada industria, estableciendo, junto a principios elementales en materia de policía turística, el sistema de «precios globales» implantado un año antes con excelente resultado en la industria hotelera; supuestos todos ellos reforzados en la circular del mismo Centro directivo de 30 de junio de 1964, que incorporó a título de ensayo, la obligatoriedad del «Menú turístico».

Ambas medidas pueden considerarse como preliminares respecto de la más completa ordenación turística que ahora se efectúa, en cuya oportunidad abunda la reciente publicación del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas, aprobado por Decreto 231/1965, de 14 de enero, en el que se faculta a este Ministerio para ejercitar la potestad reglamentaria de concreta aplicación a los sectores sujetos a su competencia. Se recoge en ella el principio de «libertad de establecimiento», consagrado por la I Asamblea Nacional de Turismo, señalándose las exigencias mínimas en cuanto a servicios que han de ofrecer los establecimientos de cada categoría y un sistema de libertad de precios que no tiene otra excepción que la del «Menú turístico», obligatorio y a precio que fijará la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, periódicamente revisable, el cual se formará con platos de la carta, con lo que se pretende unificar cualitativamente la oferta, evitando así el tratamiento discriminado de un menú o cubierto distinto y, en definitiva, se pretende, de un modo directo o indirecto, canalizar favorablemente la evolución de tan importante sector, de forma que, salvaguardando los principios esenciales de política turística, del más alto interés nacional, se respeten y favorezcan los de una industria importante que pugna por mejorar y que en sus contactos con la Administración, previos a la Ordenación presente, ha colaborado con la mayor lealtad orientando inteligentemente y facilitando la labor de aquélla, presente y futura.

Aun cuando en la rúbrica genérica de restaurantes se comprenden cuantos establecimientos sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, deliberadamente se han excluido del ámbito de aplicación de la presente Or-

denación a las cafeterías, en las que, junto a principios generales que les son comunes, se dan singularidades en cuanto a servicios, horarios, instalaciones y retribución de su personal, que aconsejan un tratamiento diferenciado y será en consecuencia objeto de una ordenación expresa.

Por virtud de lo anteriormente expuesto, y en uso de las facultades que me confiere la disposición final segunda del Decreto 231/1965, de 14 de enero, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Artículo 1.º Se aprueba la adjunta Ordenación Turística de Restaurantes, que entrará en vigor el día 1 de junio del presente año.

2.º Se faculta al Subsecretario de Turismo para adoptar las disposiciones que estime oportunas respecto de su aplicación y desarrollo.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 17 de marzo de 1965.

FRAGA IRIBARNE

Ilmos. Sres. Subsecretario de Información y Turismo, Subsecretario de Turismo y Director General de Empresas y Actividades Turísticas.

ORDENACION DE LOS RESTAURANTES

I.—DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.º En el concepto de restaurantes se comprenden cuantos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local.

Art. 2.º Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas:

a) Las cafeterías, que estarán sujetas a lo dispuesto en su específica ordenación.

b) Los comedores universitarios, las cantinas escolares, los comedores para trabajadores de una Empresa, así como todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares.

c) Los servicios de comidas y bebidas facilitados en los comedores de los establecimientos hoteleros, tanto a sus huéspedes como al público en general, los cuales estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en las nor-

Noticiario Turístico

mas vigentes para la industria hotelera. No obstante, los restaurantes, cualquiera que sea su denominación, explotados con independencia del servicio de comedor por un establecimiento hotelero, quedarán sometidos a las prescripciones de esta Ordenación, aun cuando se encuentren situados en el mismo edificio.

Art. 3.º Quedarán sujetos únicamente a lo dispuesto en los artículos 4.º, apartados c), d), e), f), g), h); 9.º; 10, números 1, 2 y 6; 30, números 1, 31 y 32 de la presente Ordenación.

a) Los servicios de restaurante en ferrocarril o nave.

b) Aquellos establecimientos no comprendidos en el artículo anterior que, además de bebidas, sirvan al público, mediante precio, para su consumición en el mismo local, aperitivos, «tapas», raciones, bocadillos u otros alimentos.

Art. 4.º Es competencia del Ministerio de Información y Turismo, a tenor de lo dispuesto en el artículo séptimo del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas.

a) Autorizar la apertura de los establecimientos a que se refiere la presente Ordenación, sin perjuicio de las atribuciones de otros Organismos en el ámbito de sus respectivas competencias.

b) Fijar y, en su caso, modificar sus categorías.

c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.

d) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento para asegurar en todo momento el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros Organismos.

e) Arbitrar las medidas adecuadas para el fomento, protección y recompensa de los establecimientos.

f) Sustanciar y resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente Ordenación.

g) Imponer las sanciones que procedan, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 23 y siguientes del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y 32 de esta Ordenación.

h) Resolver, en vía gubernativa, los recursos que se interpongan contra los acuerdos adoptados en el ejercicio de sus competencias.

Art. 5.º Se declaran libres las actividades propias de las Empresas de restaurante, tanto en lo que se refiere a la posibilidad de su ejercicio por cualquier persona, como al lugar en que puedan instalarse los establecimientos sin perjuicio del cumplimiento en los requisitos que se previenen en la presente Ordenación.

Art. 6.º 1. Con anterioridad a la apertura del establecimiento, su titular dará cuenta de su propósito al Ministerio de Información y Turismo, al objeto de que se conceda la oportuna autorización, en la cual se determinará su categoría.

2. La solicitud de apertura, ajustada al modelo oficial, se presentará en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo que corresponda al lugar del establecimiento, acompañada del plano de este último, a escala de 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad del comedor, con indicación de su número de plazas.

3. La Delegación Provincial de Información y Turismo, al recibir la anterior documentación, iniciará el oportuno expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 231/1965, de 14 de enero, en el que se oirá al Sindicato Provincial de Hostelería, y, una vez ultimado, lo elevará, con su informe, a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, expidiendo, si procede, la autorización provisional de apertura, en la que se determinará la categoría, asimismo provisional, del establecimiento. La autorización y clasificación definitivas serán otorgadas por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas. Transcurridos seis meses desde la fecha de la autorización provisional, sin que haya recaído resolución del citado Centro directivo, aquélla se convertirá en definitiva.

Art. 7.º Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, serán inscritos, de oficio, en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo sexto, número dos, apartado e), de la Orden de 20 de noviembre de 1964.

Art. 8.º 1. Los restaurantes tendrán la consideración de establecimientos públicos, siendo libre el acceso a los mismos. Queda prohibida, en consecuencia, cualquier práctica discriminatoria injustificada.

2. Sin embargo, las Empresas no admitirán en sus establecimientos a quienes incumplan las normas ordinarias de convivencia, sin perjuicio de la responsabilidad en que puedan incurrir en los casos de probado abuso.

3. Se prohíbe la venta ambulante de objetos en el interior de los restaurantes.

4. No podrán ser consumidas en los restaurantes otras comidas o bebidas que las que sirven los mismos, a no ser que el titular del establecimiento lo autorice.

Art. 9.º Los establecimientos comprendidos en la presente Ordenación cuidarán especialmente la calidad y limpieza de sus servicios de toda índole, de acuerdo con sus respectivas categorías, debiendo en todo caso esmerarse:

a) En la preparación de las comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

b) En la adecuada presentación de cada plato, de acuerdo con el rango del establecimiento.

c) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.

d) En la limpieza de los locales, mobiliario y menaje.

e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.

f) En la correcta presentación del personal, incluido el de la cocina.

Art. 10. 1. Los restaurantes darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los menús que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del «Menú turístico» a que se refiere el artículo 28, número dos.

2. Al expresado objeto, en las cartas y menús se consignará claramente, y por separado, el precio de cada servicio, incluso el de aquéllos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibi-

Noticiario Turístico

rán, tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español y, además, en francés e inglés en los restaurantes clasificados en lujo, primera y segunda categoría.

4. La «carta de platos», así como la de vinos, que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones, y los menús, deberán ser conjuntamente ofrecidos al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la «carta de platos», y en forma destacada, se hará constar la existencia, composición y precio del «Menú turístico».

6. En el caso de que en el establecimiento se ofrecieren al público espectáculos u otro cualquier motivo de atracción, el sobrepeso, si lo hubiere, será objeto de publicidad destacada en los términos especificados en este artículo. Ningún restaurante podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de «cubierto» o «carta» o cualquier otro similar.

Art. 11. 1. Será obligatoria en todos los restaurantes la expedición de facturas, en las que deberán figurar los distintos conceptos con sus precios, por separado y en escritura inteligible para el cliente.

2. Sin embargo, en las facturas de los menús que voluntariamente ofrezcan a la clientela, como en la del «Menú turístico», se consignará únicamente su composición y el precio total.

3. Las facturas se llevarán en libros talonarios, aunque sean desmontables, y se numerarán correlativamente, tanto los originales como los duplicados, debiendo ser conservados estos últimos por el orden de su expedición durante tres meses.

4. En el caso de que por tratarse de facturación mecánica no sea posible especificar los conceptos, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota del pedido, debiendo conservar otra el establecimiento durante el mismo plazo de tres meses.

5. En aquellos casos en que se advierta que por una determinada Empresa de restaurante no se da cumplimiento a la obligación de expedir facturas en la forma establecida en este artículo o que se ocultan sus duplicados a los Servicios de Inspección de este Ministerio, y con independencia de las sanciones en que se pudiere incurrir por tales hechos, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas podrá acordar, oída la Empresa de que se trate, que por ésta se presenten los libros talonarios de facturas que utilice en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo correspondiente, a fin de que la misma, tomando nota de la numeración de aquella, proceda a su taladro, con la contraseña que a tal efecto se autorice en cada caso, sin cuyo requisito carecerán de validez.

Art. 12. 1. Los restaurantes deberán tener a disposición de los clientes un libro oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar de fácil lectura para los mismos. Dicho libro, que se ajustará al modelo oficial, será facilitado por las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo y llevará como anexo el texto del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y el de la presente disposición.

2. El titular del establecimiento queda obligado a dar cuenta a la Delegación Provincial de Información y Turismo que a su domicilio corresponda de toda recla-

mación sentada en el libro, dentro de las veinticuatro horas siguientes a su inserción, mediante la presentación de dicho libro, en el cual se estampará la oportuna diligencia, o mediante escrito, en el que deberá recogerse la queja de modo literal y del que podrá pedirse recibo en el acto de presentarlo.

3. En toda reclamación sentada en el libro hará constar el cliente su nombre, domicilio y número del documento nacional de identidad o pasaporte.

4. En cada restaurante existirá un libro de inspección, según modelo oficial, que facilitarán las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo, a fin de que se consignen en él la fecha, motivo y resultado de cuantas visitas realicen los Inspectores de este Departamento.

Art. 13. El Ministerio de Información y Turismo promoverá la edición de una guía de restaurantes, con expresión de sus categorías y de los servicios que ofrezcan a sus clientes.

Art. 14. Se prohíbe el empleo de la denominación de «Restaurante» sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Ordenación para el ejercicio de esta actividad.

II.—DE LAS CATEGORIAS

Art. 15. 1. Los restaurantes se clasificarán en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores, colocados verticalmente, uno al lado del otro.

2. En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y menús y en las facturas se consignará en forma que no deje lugar a dudas, la categoría asignada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, o, en su caso, la provisional otorgada por la Delegación Provincial de Información y Turismo, mediante el distintivo que corresponda.

Art. 16. Los restaurantes de lujo deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar; comedor, con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento; teléfono en cabina aislada; aire acondicionado; servicios sanitarios independientes, con instalaciones de lujo, para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; ascensor si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio; decoración en armonía con el rango del establecimiento; muebles, alfombras, lámparas, tapicería, cubertería, vajilla; cristalería y mantelerías de gran calidad; «buffet», frío, a la vista, en el comedor; flameadores para el servicio de las mesas. En todo caso, el servicio se efectuará mediante el uso de la mesa auxiliar o «gueridón». Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubre-fuentes.

La cocina dispondrá de almacén; bodega con cámara frigorífica; despensa; cuarto frío con cámaras para carnes y pescados; «office», mesa caliente, hornos, gratinadora, parrilla o «prusiana», para pescados y carnes; batería de primera calidad y fregaderos. La extracción de humos y vahos estará garantizada en todo mo-

Noticiario Turístico

mento. El personal de servicio tendrá a su disposición armarios roperos y aseos con ducha. Si el establecimiento tiene más de una planta dispondrá de escaleras de comunicación para el servicio.

Se ofrecerá una gran carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos de la cocina española y, como mínimo, tendrá la composición que determina el artículo 26 de esta Ordenación. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será el necesario, de acuerdo con la capacidad, circunstancias y rango del establecimiento. En todo caso, el primer jefe de comedor deberá conocer los idiomas francés e inglés.

Artículo 17. Los establecimientos de primera deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Entrada para los clientes independientes de la del personal de servicio; guardarropa; teléfono; comedor con superficie adecuada a su capacidad que permita un eficaz servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento; calefacción y refrigeración; muebles, cuadros, alfombras, lámparas, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de primera calidad; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, y aseos independientes para el personal de servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica para pescados y carnes por separado, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Estará asegurada la ventilación de la cocina directamente al exterior o con extractores de humos y vahos. Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

La carta contendrá platos de la cocina internacional y otros propios de la cocina típica española y, como mínimo, su composición será la que determina el artículo 26. Si el establecimiento tiene más de una planta de comedor o la cocina está situada en planta distinta a aquélla, deberá disponer de escalera de comunicación para el servicio. Asimismo, si ocupase una tercera planta u otra superior del edificio, dispondrá de ascensor para el uso de los clientes. El personal de servicio, debidamente uniformado, será el suficiente, en congruencia con la capacidad y circunstancias del establecimiento. En todo caso, el jefe del comedor deberá conocer los idiomas francés e inglés.

Art. 18. Los establecimientos de segunda deberán reunir las siguientes condiciones, como mínimo:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio o, en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso. Guardarropa y teléfono. Comedor con superficie adecuada a su capacidad; calefacción; muebles, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de calidad. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; aseos para el personal de servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de calidad, estando asegurada su ventilación directamente al exterior o con extractores de humos.

La carta estará en consonancia con la categoría del establecimiento y, como mínimo, será la que determina el artículo 26.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será el adecuado y, cuando menos, el jefe de comedor deberá conocer el idioma francés o el inglés.

Art. 19. Los establecimientos de tercera deberán, como mínimo, reunir las siguientes condiciones:

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono; muebles apropiados; cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla y en buen estado de conservación; mantelería con servilletas de tela o papel. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, y lavabos. La cocina dispondrá de fregaderos con agua corriente; cámara frigorífica o nevera, despensa, buena batería y extractor de humos si la ventilación no fuese directa al exterior. El personal que tenga contacto con el público deberá presentarse, cuando menos, con chaqueta blanca. La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos, y su composición será, como mínimo, la que determina el artículo 26.

Art. 20. Los establecimientos de cuarta categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Comedor independiente de la cocina; cubertería inoxidable; vajilla de loza o vidrio irrompible; cristalería sencilla en buen estado de conservación; servilletas de tela o papel; servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos, y su composición será, como mínimo, la que determina el artículo 26 de esta Ordenación.

Art. 21. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, al realizar la clasificación definitiva de los establecimientos, ponderará en su conjunto la concurrencia de las expresadas condiciones y podrá discrecionalmente, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, dispensar de alguna o algunas de ellas cuando así lo aconseje el número, calidad y demás circunstancias de las existentes.

Art. 22. Aquellos establecimientos cuya estructura, mobiliario y decoración respondan a la idea de crear un ambiente típico regional español o extranjero, podrán adaptar sus instalaciones, menaje y presentación del personal de servicio a tal idea, sin perjuicio de las exigencias técnicas que para cada categoría determinen los artículos anteriores.

Art. 23. En todos los establecimientos la instalación de la maquinaria y útiles relativos a cocinas, refrigeración, calefacción, elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberá reunir aquellas condiciones técnicas exigidas por los Organismos competentes, y se efectuará de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones, con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad. Estará garantizada la ventilación directa o forzada en todas las dependencias, además dispondrán de aparatos protectores contra incendios, debiendo estar instruido el personal sobre las medidas a tomar en caso de siniestro. La instalación de cocinas y servicios, así como la eliminación de basuras y aguas residuales, deberá ajustarse a las normas establecidas por las disposiciones vigentes. Cuando se utilice batería de cobre, deberá estar perfectamente estañada. Las conducciones de agua dispondrán de las instalaciones precisas para garantizar una perfecta pureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

Art. 24. La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, mediante expediente en el que se oír al interesado y al Sindicato Nacional de Hostelería, podrá revisar la categoría otorgada a un establecimiento, asig-

Noticiario Turístico

nándole otra inferior cuando su estado de conservación o su funcionamiento no lo haga merecedor a la que ostente.

III.—DE LAS CARTAS, DE LOS MENUS Y DE SUS PRECIOS

Art. 25. 1. Todos los restaurantes estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición dependerá de la categoría que ostenten, y que será, como mínimo, la establecida en el artículo siguiente.

2. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de vinos», las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento.

3. Los establecimientos gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas y menús, sin perjuicio de cumplir las exigencias mínimas que, a tal efecto, señale la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

Art. 26. La «carta de platos» tendrá, como mínimo, la siguiente composición:

1. En establecimientos de lujo.—Un primer grupo de entremeses con diez variantes selectas y cuatro sopas o cremas. Un segundo grupo, con seis especialidades, a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo de seis especialidades de pescado. Un cuarto grupo con seis especialidades de carne. Y un quinto grupo de tres clases de dulce o helado, quesos y frutas variadas.

2. En establecimientos de primera.—Un primer grupo de entremeses con ocho variantes y tres sopas o cremas. Un segundo grupo, con cuatro especialidades, a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo, con cuatro especialidades de pescado. Un cuarto grupo, con cuatro especialidades de carne. Y un quinto grupo, compuesto por dos clases de dulce o helado, quesos y fruta.

3. En establecimientos de segunda.—Un primer grupo de entremeses con cinco variante y dos sopas o cremas. Un segundo grupo, con tres especialidades, a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo, con tres especialidades de pescado. Un cuarto grupo con tres especialidades de carne. Y un quinto grupo compuesto de dulces o helado, queso y fruta.

4. En establecimientos de tercera.—Un primer grupo de entremeses, con cuatro variantes y dos sopas. Un segundo grupo, con tres especialidades, de las que alguna será de pescado. Un tercer grupo, con dos especialidades de carne. Y un cuarto grupo, de queso, dulce o fruta.

5. En establecimientos de cuarta.—Un primer grupo de entremeses y sopas. Un segundo grupo, con dos especialidades. Y un tercer grupo, de queso o fruta.

6. Se entenderá cumplida la exigencia establecida en este artículo respecto al mínimo de «especialidades» de la carta de cada restaurante, según su categoría, siempre que, cuando se trate de la misma clase de alimentos, se ofrezcan diferentemente preparados o condimentados. En todo caso los alimentos que sirvan de base para la confección de cada plato deberán estar en consonancia con la categoría del establecimiento.

7. En el número mínimo señalado para cada uno de los grupos de platos segundo, tercero y cuarto en los establecimientos de lujo, primera y segunda categorías, podrán computarse los de alta especialidad a que se re-

fiera el artículo 29, número 3, siempre que su número no sea, para cada grupo, superior a dos en los restaurantes de lujo y a uno en los de primera y segunda categorías.

Art. 27. 1. La «carta de vinos» en los establecimientos clasificados en las categorías de lujo y primera contendrán marcas de reconocido prestigio internacional.

2. Cualquiera que sea su categoría, todos los establecimientos estarán obligados a incluir en sus cartas vino común del país, blanco y tinto, puro, limpio, franco de paladar y con una graduación alcohólica no inferior a 12 grados.

Art. 28. 1. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los «menús» que estimen pertinentes, previamente confeccionados de entre los platos de la carta, en cuyo precio se entenderá incluido vino y pan.

2. En todo caso, estarán obligados a ofrecer el «Menú turístico», que se formará de acuerdo con lo establecido en el artículo siguiente.

Art. 29. 1. El «Menú turístico» se confeccionará por el cliente a la vista de la «carta de platos» que corresponda a la categoría del restaurante, y de la forma siguiente:

En los restaurantes de lujo, primera y segunda categorías: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, entre los grupos segundo, tercero y cuarto, y un último, del grupo quinto.

En los restaurantes de tercera categoría: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, entre los grupos segundo y tercero, y un último, del cuarto grupo.

En los restaurantes de cuarta categoría: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, del segundo, y un último, del tercer grupo.

2. Con el «Menú turístico», e incluido en su precio, se servirán también ochenta gramos, aproximadamente, de pan y un cuarto de litro de vino común del país de las características indicadas en el artículo 27 de esta Ordenación.

3. Cuando en la «carta de platos» se hayan incluido algunos que, por su composición, presentación o coste, tengan, según los usos y costumbres, carácter de alta especialidad, el cliente que, al confeccionar el «Menú turístico», solicite alguno de ellos, estará obligado a abonar el suplemento que, a ese solo efecto, les haya fijado libremente el industrial.

Art. 30. 1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aun cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del «Menú turístico» serán fijados mediante resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, que será publicada en el «Boletín Oficial del Estado». Periódicamente, el citado Centro directivo podrá proceder a su revisión.

Art. 31. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del ser-

Noticiario Turístico

vicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados.

IV.—DE LAS SANCIONES

Art. 32. 1. Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en las disposiciones de esta Ordenación darán lugar a responsabilidad administrativa, la cual se hará efectiva mediante la imposición de alguna o varias de las sanciones establecidas en el Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas.

2. En todo caso se sancionarán, con el máximo rigor, el uso indebido del título de restaurante y la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del «Menú turístico».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. En tanto tiene lugar la clasificación provisional o definitiva a que se refiere el artículo sexto de la presente Ordenación, los establecimientos actualmente en funcionamiento se clasificarán tomando en consideración la categoría a que estén adscritos, de acuerdo con la Reglamentación Laboral, de la siguiente forma:

- Lujos, primera y segunda, los clasificados como tales según la citada Reglamentación.
- Tercera, los clasificados en las categorías tercera y cuarta.
- Cuarta, los clasificados en la categoría quinta, así como lastabernas que, sirviendo comidas, estén asimiladas a tal categoría.

2. No obstante lo anterior, los empresarios podrán solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente, su adscripción a una categoría superior, siempre que se obliguen a adecuar sus instalaciones y servicios en la forma y plazo que se determinan en la norma siguiente. El incumplimiento de la citada obligación será sancionado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 32 de la presente Ordenación.

Segunda. En el plazo de un año, a partir de la entrada en vigor de la presente disposición, todos los restaurantes deberán adecuar sus instalaciones a las exigencias que se determinan para su respectiva categoría.

Tercera. Dentro del plazo de un año a que se refiere la disposición transitoria anterior, los titulares de los restaurantes actualmente en funcionamiento deberán solicitar del Ministerio de Información y Turismo que se señale su categoría, a cuyo fin presentarán sus solicitudes, ajustadas al modelo oficial, en la Delegación Provincial que corresponda al lugar del establecimiento, acompañadas de un plano de este último a escala 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad del comedor, con indicación de su número de plazas.

La tramitación de las citadas solicitudes se ajustará a las prescripciones establecidas en el artículo sexto de esta ordenación.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la circular de la Subsecretaría de Turismo número 29, de 30 de junio de 1964, a partir de la entrada en vigor de esta ordenación.

El turismo interior representa en España el 60 por 100 del exterior según el señor Arespacochaga

En una rueda de Prensa ante la Televisión, el director general de Promoción del Turismo ha hecho unas interesantes declaraciones, de las que recogemos los siguientes párrafos:

—La Administración quiere dar un marco adecuado a nuestro turismo social interior, para que proliferen en mayor medida los alojamientos turísticos como los de la Obra de Educación y Descanso.

—Respecto a la noticia de la posible construcción nuclear en la Costa Brava, siempre habrá soluciones para que ello no repercuta desfavorablemente en una de las zonas más importantes de nuestro turismo.

—Si el turismo exterior nos ha dado en el último año 14 millones de turistas, y una renta del orden de los mil millones de dólares, el turismo interior ha generado unos 600 millones de dólares, es decir, un 60 por 100 sobre el exterior. En Estados Unidos, el turismo interior ha duplicado el exterior, y en Alemania, lo ha quintuplicado.

—Uno de los condicionantes de nuestro turismo exterior e interior es una adecuada red de transportes. Debemos poner nuestra red de carreteras nacionales a la altura, en calidad y cantidad, de los países extranjeros que nos hacen la competencia turística.

—Una de las atracciones del turismo exterior hacia España en los últimos tiempos ha sido nuestra baratura de precios. Debemos aprovechar los momentos actuales, antes de que al subir el nivel de vida nos pongamos en paridad con otros países, para crear la atracción y que España esté de moda, y luego saber mantener la competencia.

—Conviene crear una coordinación de las vacaciones para promover el turismo dentro de España y utilizar para la promoción del turismo, los Colegios Mayores, cuando éstos estuvieran cerrados por vacaciones, y hasta las propias Escuelas.

—Es de desear que nosotros no tengamos que depender del turismo, pero no es fácil que por razones intrínsecas vayamos a saturar la llegada de turistas de fuera, aunque no podamos mantener un ritmo de crecimiento como el año pasado, del 24 por 100.

—El impacto del turismo sobre nuestro país es de un 4 por 10.000, es decir, prácticamente nulo, y no puede ser un motivo de elevación de precios. No debe haber inflación si se monta bien un sistema táctico para aportar las mercancías que quedan faltar en determinados lugares por una mayor demanda turística en las zonas.

—Los españoles se movieron el año pasado en un 17 por 100, frente a cerca de un 50 por 100 los norteamericanos. Entre las Empresas privadas y la Administración hay que encontrar el medio de que el turismo alcance a toda la población española.

—España no debe perder su simpatía tradicional; debemos convencernos de que esta manera de ser es agradable no sólo para los que nos visitan, sino para nosotros mismos.

—El Ministerio de Información y Turismo ha puesto en marcha unas operaciones acogidas bajo el título genérico de «Conozca España», dirigidas principalmente a todos los españoles. Es mejor que éstos conozcan nuestro país, porque con la creciente curva del turismo hacia fuera, podemos caer en una complicación de la balanza comercial.

—Es absolutamente injusto que se haya especulado con el suelo, y es un problema que hay que acometer, porque los precios de los terrenos llegan a perturbar las construcciones.

Noticiario Turístico

Ordenación Turística de Cafeterías

ORDEN de 18 de marzo de 1965 por la que se aprueba la Ordenación Turística de Cafeterías.

Ilustrísimos señores:

La Orden de este Ministerio de fecha 17 del corriente mes, por la que se aprueba la Ordenación Turística de Restaurantes, señala, dentro de la rúbrica genérica contenida en el artículo 6.º del Decreto 231/65, de 14 de enero, la concurrencia de circunstancias específicas en las Cafeterías que aconsejen un tratamiento diferenciado de su actividad y consecuentemente una especial Ordenación de la misma, sin perjuicio de reiterar en ella aquellos principios y normas generales, en materia de policía turística, que necesariamente son comunes a ambos sectores.

Por los propios fundamentos que en el preámbulo de dicha Orden se contienen, y en uso de la facultad que me confiere la disposición final segunda del Decreto anteriormente invocado, por el que se aprueba el Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas Privadas, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Artículo primero.—Se aprueba la adjunta Ordenación Turística de Cafeterías, que entrará en vigor el 1 de junio del presente año.

Artículo segundo.—Se faculta al Subsecretario de Turismo para adoptar las disposiciones que estime oportunas respecto de su aplicación y desarrollo.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 18 de marzo de 1965.

FRAGA IRIBARNE

Ilmos. Sres. Subsecretario de Información y Turismo, Subsecretario de Turismo y Director General de Empresas y Actividades Turísticas.

ORDENACION DE CAFETERIAS

I.—DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.º 1. En el concepto de Cafeterías, a los efectos de la presente Ordenación, quedan comprendidos aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

2. Si surgieren dudas en cuanto a la clasificación de un establecimiento como Cafetería o Restaurante, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas,

oído el Sindicato Provincial de Hostelería, decidirá, atendida la naturaleza y circunstancia de los servicios prestados, la que deba predominar, sin perjuicio de que, en los supuestos en que así proceda, puedan determinados establecimientos ser incluidos en ambos conceptos.

Art. 2.º Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas, aquellos establecimientos que, teniendo la consideración de Cafeterías a tenor de lo dispuesto en el artículo anterior, presten sus servicios únicamente a contingentes particulares y no al público en general.

Art. 3.º A los servicios de Cafetería en ferrocarril o nave les será de aplicación únicamente lo dispuesto en los artículos cuarto, apartados c), d), f), g) y h); noveno, décimo, números 1, 2 y 6; veintisiete, número 1; veintiocho y veintinueve, número 1, de la presente Ordenación.

Art. 4.º Es competencia del Ministerio de Información y Turismo, a tenor del artículo séptimo del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas:

a) Autorizar la apertura de los establecimientos a que se refiere la presente Ordenación, sin perjuicio de las atribuciones de otros Organismos en el ámbito de sus respectivas competencias.

b) Fijar, y en su caso, modificar sus categorías.

c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.

d) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento, para asegurar, en todo momento, el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros Organismos.

e) Arbitrar las medidas adecuadas para el fomento, protección y recompensa de los establecimientos.

f) Sustanciar y resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente Ordenación.

g) Imponer las sanciones que procedan, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 23 y siguientes del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y 29 de esta Ordenación.

h) Resolver, en vía gubernativa, los recursos que se interpongan contra los acuerdos adoptados en el ejercicio de sus competencias.

Art. 5.º Se declaran libres las actividades propias de las Empresas de Cafetería, tanto en lo que se refiere a la posibilidad de su ejercicio por cualquier persona como al lugar en que puedan instalarse los establecimientos, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que se previenen en la presente Ordenación.

Art. 6.º 1. Con anterioridad a la apertura del establecimiento, su titular dará cuenta de su propósito al Ministerio de Información y Turismo, al objeto de que se conceda la oportuna autorización, en la cual se determinará su categoría.

2. La solicitud de apertura, ajustada al modelo ofi-

Noticiario Turístico

cial, se presentará en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo que corresponda al lugar del establecimiento, acompañada del plano de este último, a escala 1: 100, en el que se expresará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación, en todo caso, del número de plazas en barra o mostrador y en mesas.

3. La Delegación Provincial de Información y Turismo, al recibir la anterior documentación, iniciará el oportuno expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 231/1965, de 14 de enero, en el que se oirá al Sindicato Provincial de Hostelería, y, una vez ultimado, lo elevará con su informe a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, expidiendo, si procede, la autorización provisional de apertura, en la que se determinará la categoría, asimismo provisional, del establecimiento. La autorización y clasificación definitivas, serán otorgadas por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas. Transcurridos seis meses desde la fecha de la autorización provisional sin que haya recaído resolución del citado Centro directivo, aquélla se convertirá en definitiva.

Art. 7.º Las Cafeterías, cualquiera que sea su categoría, serán inscritas, de oficio, en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo sexto, número 2, apartado e), de la Orden de 20 de noviembre de 1964.

Art. 8.º 1. Los establecimientos objeto de esta Ordenación tendrán la consideración de públicos, siendo libre el acceso a los mismos. Queda prohibida en consecuencia, cualquier práctica discriminatoria injustificada

2. Sin embargo, las Empresas no admitirán en sus establecimientos a quienes incumplan las normas ordinarias de convivencia, sin perjuicio de la responsabilidad en que puedan incurrir en los casos de probado abuso.

3. Se prohíbe la venta ambulante de objetos en el interior de los establecimientos.

4. No podrán ser consumidas en las Cafeterías otras comidas o bebidas que las que sirvan las mismas, a no ser que su titular lo autorice.

Art. 9.º Los establecimientos comprendidos en la presente Ordenación cuidarán especialmente la limpieza de sus servicios de toda índole, así como su calidad, de acuerdo con sus respectivas categorías, debiendo en todo caso esmerarse:

a) En la preparación de las comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

b) En la adecuada presentación de cada plato, de acuerdo con el rango del establecimiento.

c) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.

d) En la limpieza de locales, mobiliario y menaje.

e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.

f) En la correcta presentación del personal.

Art. 10. 1. Todos los establecimientos darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los platos combinados que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del «Plato combinado turístico», a que se refiere el artículo 26.

2. Al expresado objeto, en las cartas se consignará claramente y por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquéllos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español. En las Cafeterías clasificadas en «Categoría especial» y primera», se redactarán, además, en francés e inglés.

4. La «carta de platos» y de «platos combinados», así como la de vinos, que comprenderán también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones, deberán ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la «carta de platos», y en forma destacada, las Cafeterías harán constar la existencia y precio del «Plato combinado turístico», así como su composición en sus distintas variantes.

Art. 11. 1. Las Cafeterías estarán obligadas a entregar a sus clientes, cuando lo exijan, un justificante de los pagos que éstos efectúen, con indicación, en escritura inteligible, de los distintos conceptos y sus precios respectivos.

2. Cuando se incumpliere lo dispuesto en el apartado anterior o se reincidiere en la comisión de infracciones en materia de precios o de su publicidad, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, con independencia de la sanción que corresponda, podrá imponer al titular del establecimiento un sistema de facturación numerada y correlativa, con obligación de conservar los duplicados durante el plazo de tres meses; determinando incluso la necesidad de su previo taladro y toma de nota por la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo que corresponda.

Art. 12. 1. Las Cafeterías deberán tener a disposición de los clientes un Libro Oficial de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible por los mismos. Dicho Libro, que se ajustará al modelo oficial, será facilitado por las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo y llevará como anexo el texto del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y el de la presente Ordenación.

2. El titular del establecimiento queda obligado a dar cuenta a la Delegación Provincial de Información y Turismo que a su domicilio corresponda de toda reclamación sentada en el Libro, dentro de las veinticuatro horas siguientes a su inserción, mediante la presentación de dicho Libro, en el cual se estampará la oportuna diligencia, o mediante escrito, en el que deberá recogerse la queja de modo literal y del que podrá pedirse recibo en el acto de presentarlo.

3. En toda reclamación sentada en el Libro hará constar el cliente el nombre, domicilio y número del documento nacional de identidad o pasaporte.

4. En cada Cafetería existirá un Libro de Inspección, según modelo oficial, que facilitarán las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo, a fin de que se consignen en él la fecha, motivos y resultado de cuantas visitas realicen los Inspectores de este Departamento.

Art. 13. El Ministerio de Información y Turismo promoverá la edición de una Guía de Cafetería, con ex-

Noticiario Turístico

presión de sus categorías y de los servicios que ofrezcan a sus clientes.

Art. 14. Se prohíbe el empleo de la denominación de «Cafetería» sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Ordenación para el ejercicio de esta actividad.

II. DE LAS CATEGORIAS

Art. 15. 1. Las Cafeterías se clasificarán en las categorías de «Especial», «Primera» y «Segunda», cuyos distintos serán, respectivamente, tres tazas, dos tazas y una taza.

2. En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas se consignará, en forma que no deje lugar a duda, la categoría asignada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas o, en su caso, la provisional otorgada por la Delegación Provincial de Información y Turismo, mediante el distintivo que corresponda.

Art. 16. Las Cafeterías de categoría «Especial» deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; teléfono; calefacción y refrigeración; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento; cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad; cafetera «express»; fuente de soda; plancha; cámara frigorífica; «office» con fregaderos y local para almacén; menaje de primera calidad; barra o mostrador adecuado tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento; vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino. La carta tendrá, como mínimo, la composición que determina el artículo 24. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

Art. 17. Las Cafeterías de primera categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Entrada para los clientes independiente de la del personal o, en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela, los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso. Teléfono; calefacción; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; cubertería, vajilla y cristalería de calidad; cafetera «express»; fuente de soda; planchas; cámara frigorífica; fregaderos y local para almacén; menaje de buena calidad; barra o mostrador adecuado tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento; vestuarios y servicios sanitarios independientes para el personal masculino y femenino. La composición de la carta será, como mínimo, la establecida en el artículo 24. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

Art. 18. Las Cafeterías de segunda categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Teléfono, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado de conservación, cafetera «express», plancha, cámara frigorífica, fregaderos, menaje de calidad, barra o mostrador adecuado a la capacidad del es-

tablecimiento. La carta tendrá la composición mínima determinada por el artículo 24. El personal, uniformado, será el adecuado para un servicio rápido y eficiente.

Art. 19. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, al realizar la clasificación definitiva de los establecimientos, ponderará en su conjunto la concurrencia de las expresadas condiciones y podrá discrecionalmente, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, dispensar de alguna o algunas de ellas cuando así lo aconseje el número, calidad y demás circunstancias de las existentes.

Art. 20. Aquellos establecimientos cuya estructura, mobiliario y decoración respondan a la idea de crear un ambiente típico regional español o extranjero, podrán adaptar sus instalaciones, menaje y presentación del personal de servicio a tal idea, sin perjuicio de las exigencias técnicas que para cada categoría determinan los artículos anteriores.

Art. 21. En todos los establecimientos la instalación de maquinaria y útiles relativos a refrigeración, calefacción, elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberá reunir aquellas condiciones técnicas exigidas por los Organismos competentes y se efectuará de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones, con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad. Estará garantizada la ventilación directa o forzada en todas las dependencias; además, dispondrán de aparatos protectores contra incendios, debiendo estar instruido el personal sobre las medidas a tomar en caso de siniestro. La instalación de los servicios, así como la eliminación de basuras y aguas residuales, deberá ajustarse a las normas establecidas por las disposiciones vigentes. Las conducciones de agua dispondrán de las instalaciones precisas para garantizar una perfecta pureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

Art. 22. La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, mediante expediente en el que se oirá al interesado y al Sindicato Nacional de Hostelería, podrá revisar la categoría otorgada a un establecimiento, asignándole otra inferior cuando su estado de conservación o su funcionamiento no lo haga merecedor a la que ostente.

III. DE LAS CARTAS, DE LOS PLATOS Y DE SUS PRECIOS

Art. 23. 1. Las Cafeterías estarán obligadas a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición dependerá de la categoría que ostenten y que será, como mínimo, la establecida en los artículos siguientes.

2. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de vinos» las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento.

3. Los establecimientos gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin perjuicio

Noticiario Turístico

de cumplir las exigencias mínimas que, a tal efecto, señale la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

Art. 24. 1. En la «carta de platos» de las Cafeterías se incluirán, como mínimo, los siguientes «platos combinados»:

En Cafeterías de categoría «Especial».—Seis platos combinados, de los cuales dos de ellos tendrán como alimento base el pescado, otros dos la carne y otros dos los huevos.

En Cafeterías de «Primera».—Cuatro platos combinados, los cuales tendrán como alimento base pescado, carne, fiambres o huevos.

En Cafeterías de «Segunda».—Tres platos combinados, los cuales tendrán como alimento base carne, fiambre o huevos.

2. La composición de los platos combinados será la adecuada a la categoría de cada establecimiento.

Art. 25. 1. La «carta de vinos» estará en consonancia con la categoría del establecimiento, debiendo ofrecer las cafeterías clasificadas en categoría «Especial» marcas de reconocido prestigio.

2. Cualquiera que sea su categoría, todos los establecimientos estarán obligados a incluir en sus cartas vino común del país, blanco y tinto, puro, limpio, franco de paladar y con una graduación alcohólica no inferior a 12 grados.

Art. 26. 1. Todas las cafeterías deberán ofrecer el «Plato combinado turístico», el cual tendrá las siguientes variantes:

En Cafeterías de categoría «Especial».—Tres variantes: una, cuyo alimento base serán los huevos; otra, el pescado, y otra, la carne.

En Cafeterías de «Primera».—Dos variantes: una, cuyo alimento base serán los huevos o el pescado y, otra, la carne o los fiambres.

En Cafeterías de «Segunda».—Una variante, cuyo alimento base podrá ser huevos, carne o fiambres.

2. Con el «Plato combinado turístico», e incluido en su precio, se servirán también ochenta gramos, aproximadamente, de pan, un postre o café y un cuarto de litro de vino común del país de las características indicadas en el artículo 25, pudiendo ser sustituido por cerveza, leche o cualquier clase de refresco.

Art. 27. 1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en las Cafeterías, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aun cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del «Plato combinado turístico» serán fijados mediante resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, oído el Sindicato

Nacional de Hostelería, que será publicada en el «Boletín Oficial del Estado». Periódicamente el citado Centro directivo podrá proceder a su revisión.

Art. 28. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados.

IV. DE LAS SANCIONES

Art. 29. 1. Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en las disposiciones de esta Ordenación darán lugar a responsabilidad administrativa que se hará efectiva mediante la imposición de alguna o varias de las sanciones establecidas en el Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas.

2. En todo caso se sancionarán, con el máximo rigor, el uso indebido del título de «Cafeterías» y la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del «Plato combinado turístico».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. En tanto tiene lugar la clasificación provisional o definitiva a que se refiere el artículo 6.º de la presente Ordenación, las Cafeterías actualmente en funcionamiento tendrán, a efectos turísticos, la misma categoría que tiene asignada según la Reglamentación Laboral.

2. No obstante lo anterior, los empresarios podrán solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente, su adscripción a una categoría superior, siempre que se obligue a adecuar sus instalaciones y servicios en la forma y plazo que se determinan en la norma siguiente. El incumplimiento de la citada obligación será sancionado de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29 de la presente Ordenación.

Segunda. En el plazo de un año, a partir de la entrada en vigor de la presente Ordenación, todas las Cafeterías deberán adecuar sus instalaciones a las exigencias que se determinan para su respectiva categoría.

Tercera.—Dentro del plazo de un año a que se refiere la disposición transitoria anterior, los titulares de las Cafeterías actualmente en funcionamiento deberán solicitar del Ministerio de Información y Turismo que se señale su categoría, a cuyo fin presentarán sus solicitudes, ajustadas al modelo oficial, en la Delegación Provincial que corresponda al lugar del establecimiento, acompañadas de un plano de este último a escala 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación asimismo del número de plazas en barra o mostrador y en mesas.

La tramitación de las indicadas solicitudes se ajustará a las prescripciones del artículo 6.º de esta Ordenación.

Embajada de la amistad

El alcalde de Benidorm hizo entrega de una capa española a su colega de Helsinki.

También obsequió con la típica prenda al Director General de la Finnair

Durante su visita a Finlandia para recoger y acompañar a la familia Iapona invitada a Benidorm, el alcalde de la villa, señor Zaragoza, visitó a su colega en Helsinki, señor Lauri Aho en su despacho oficial, haciéndole entrega de una capa española y del nombramiento de miembro de la Asociación Española de Amigos de la Capa, así como de una placa de oro del Ayuntamiento de Benidorm para el de Helsinki. El señor Lauri Aho agradeció vivamente los obsequios haciendo votos por la prosperidad de



Los alcaldes de Helsinki y Benidorm, ambos ataviados con la típica capa española, estrechan sus manos sellando con el gesto la amistad hispano-finesa



El señor Aho, alcalde de Helsinki, con el señor Zaragoza, alcalde de Benidorm y los señores Rutanen y Halonen de la compañía aérea Finnair



El Director General de la Finnair, ataviado con la capa española, recibe de manos del señor Zaragoza una mantilla y una peineta española. Asisten a la entrevista los señores Rutanen y Halonen ambos funcionarios de la citada empresa comercial de transportes aéreos

nuestro pueblo y por el fortalecimiento de la amistad entre los dos países.

Tras haber cumplimentado a la primera autoridad municipal de Helsinki, el alcalde de Benidorm visitó al Director General de la Finnair, señor Gunnar Korhonen, al cual hizo entrega de la típica prenda española y de una mantilla con su correspondiente peineta para su señora, así como del nombramiento de miembro de la Asociación Española de Amigos de la Capa. El señor Korhonen mostró su satisfacción por los obsequios recibidos y expresó su deseo de que la nueva línea aérea Helsinki-Benidorm sea el puente que una más estrechamente sus países respectivos.

En ambas visitas el señor Zaragoza estuvo acompañado por los señores Rutanen y Halonen, ambos funcionarios de la importante compañía finesa.



«Señorío de Almusafes»

por Don LUIS DUART

El despego de gran parte de las gentes hacia su pueblo natal proviene del desconocimiento de su historia y de sus costumbres, de los hombres que desde su fundación la habitaron y de los hechos que éstos realizaron. Porque no todos tienen la suerte de contar con un estudioso tenaz, con un investigador concienzudo y un fervoroso devoto de aquellas tierras en que vino al mundo y que con una vocación irrefrenable y una considerable dosis de paciencia, se dedique a ofrecer a sus paisanos las vicisitudes por que atravesó su pueblo natal para que, conociéndole, se acreciente su amor.

No es tarea fácil la obra de recopilación de datos y la búsqueda de documentos antiguos, generalmente dispersos por diferentes archivos, tarea dificultada más aún por los despojos o incendios durante nuestra última guerra civil. Por eso es altamente consolador comprobar cómo de vez en cuando surgen hombres que consagran largas horas, al margen de su quehacer diario, a esa obra admirable de poner a nuestro alcance tales documentos, que son historia y vida de nuestros pueblos.

Tal es el caso de don Luis Duart Alabarta, que ha publicado recientemente una recopilación de documentos históricos sobre el «Señorío de Almusafes».

El autor, actualmente párroco de Benidorm, demostró desde los inicios de su carrera sacerdotal en el Seminario Valentino, una gran vocación por los estudios, que derivó hacia la especialidad historio-gráfica, que, con su cariño a su pueblo natal, le ha llevado a recorrer los archivos y bibliotecas de Madrid, Barcelona, Valencia, etc., en busca de noticias del pasado que pudiera mostrar al hombre de hoy de forma fehaciente y que nos ofrece en un volumen de 360 páginas de amplio formato.

Se inicia esta interesante colección documentaria con el privilegio de donación del gran rey Jaime I del casti-

llo, fortaleza y término de Almusafes a seguido de su conquista y dado en Valencia a 18 de diciembre de 1242, terminando con el de la incorporación de Almusafes a la Corona en 24 de marzo de 1766, y los intentos del monasterio de Valldigna de recuperar el señorío de dicho pueblo. Vendido al mismo por Pedro IV de Aragón en 1351, durante cuyo dilatado periodo sufrió constantes cambios de dominio, sirvió para recompensar gastos y perjuicios a caballeros que defendieron los derechos reales como a consecuencia de la guerra de la Unión, y dedica una buena parte de la obra al pleito entre Almusafes y el monasterio cisterciense de Valldigna.

A través de tan amplia documentación de las cartas de población, escrituras de compraventa o cartas de pago discurre la historia de esta villa valenciana, la erección de su parroquia y desfilan todos los señores territoriales de Almusafes y, posteriormente, los alcaldes y síndicos de sus «consells».

De unos documentos se ofrece la transcripción en la lengua originaria, con su traducción; de otros, su copia fotográfica, y al final, aparecen con otros datos de singular interés, orientadores índices onomásticos y toponímicos.

La bibliografía de los pueblos de la región se ha enriquecido extraordinariamente con esta obra. «Señorío de Almusafes», que sus vecinos han de agradecer al amor a la tierra de su ilustre paisano Luis Duart.

La obra está dedicada a la Patrona de Almusafes, la reliquia de la Santísima Cruz, y está pulcramente editada en los talleres de Sucesor de Vives Mora, de esta ciudad.

Del Diario «LEVANTE», de Valencia.
Día 14 de marzo de 1965.



UNA FOTO INEDITA DE LA COSTA BLANCA

La foto es de Simeón. Y la idea, naturalmente, suya también. Simeón merece nuestro más calido elogio por esta impresionante foto que capta, prácticamente, lo más característico, o cuando menos, lo más representativo, de toda la Costa Blanca. En primer término, y en buena lógica, Benidorm, la levadura que ha sido de la costa allicantina. Benidorm se nos ofrece en esta panorámica de Simeón como la gran ciudad que va siendo y que constituye el asombro de cuantos la visitan. Detrás de Benidorm, el mar de Altea, el abra gigantesca y azul que tan bien captan los pintores del mundo entero que se dan cita en la villa hermana. Un poco más lejos, y como señor de los mares, el fabuloso Peñón de Ifach, adelantado del turismo español y sin duda alguna el eje de la mayor serie fotográfica española. El Peñón resulta impresionante desde cualquier ángulo, desde el ángulo de

Simeón surge, bravamente, del mar en defensa de tesoros y sirenas y como guardián de la prodigiosa Costa Blanca. Finalmente, al fondo ya, el primor de Moraira, la deliciosa y recoleta tierra de Teulada con su tranquilo mar de pescadores.

No cabe duda de que la foto de Simeón causa impacto. Una foto laboriosa, pacientemente realizada con esfuerzo físico y con peligro. Pero el artista es así: esforzado defensor de sus ideales. Y Simeón, artista con su cámara, con su idea fija, con su saber hacer y con su entusiasmo por los encuadres, ha obtenido esta foto inédita de la Costa Blanca que hoy comentamos y que, orgullosamente, traemos a las páginas del Boletín Municipal, porque Simeón, personalmente, merece este elogio y también, claro está, porque la fotografía es francamente sensacional. Enhorabuena.



SIERRA HELADA

por CARLOS SARTHOU C.

Este trabajo que nos complacemos en reproducir, fue publicado en la Revista Blanco y Negro el día 8 de Octubre de 1922

Grandiosa es la montaña cuando se eleva hasta recibir el abrazo de las nubes, mostrando su esbeltez en escarpes inaccesibles o bien coquetonamente adornada de bosques y flores, grutas y fuentes.

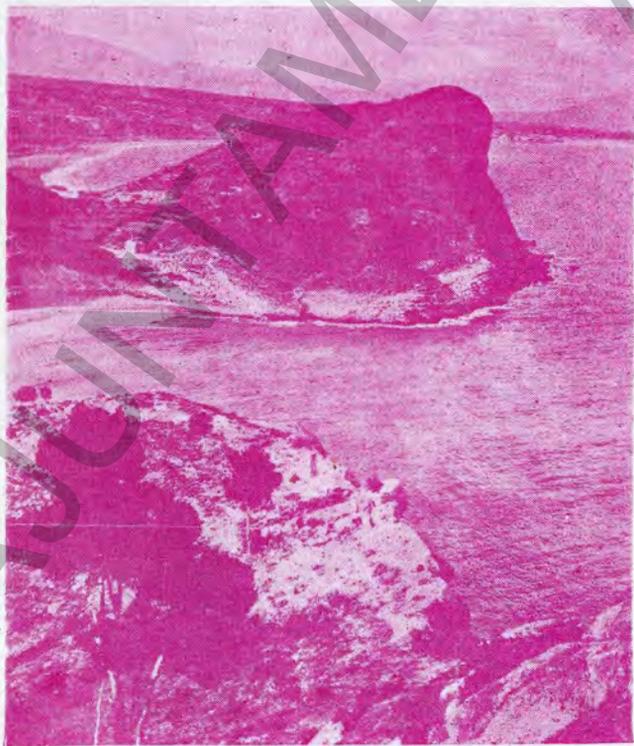
Sublime es el mar, deslumbrando su inquieta superficie azul, como espejo inmenso del cielo, y nos atrae con el jugueteo incesante de su oleaje o nos asusta con sus líquidos abismos.

Pero cuando las montañas se internan en el mar para recibir ora su beso tranquilo, ora la batida estéril de sus temporales furiosos, entonces el espectáculo de la Naturaleza llega al más alto grado de la sublimidad, y el hombre se admira y se anonada ante el poder y majestad del Supremo Creador, que supo concebir y hacer tanta belleza.

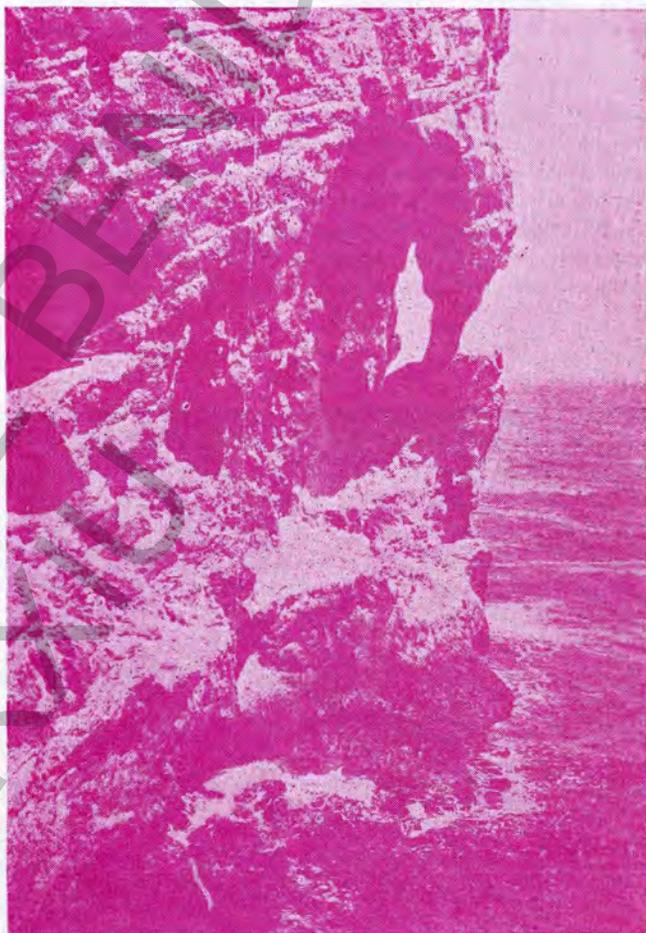
Esto pensé al visitar por vez primera, este verano, la marítima **Sierra Helada**, tan notable como ignorada. Seguramente porque se tiende en el litoral alicantino y no en las costas del extranjero.

Si las fotografías que obtuve dan muy pobre idea de aquellas marinas verdaderamente extraordinarias, ¿cómo ha de poder reflejarlas mi pobre pluma? Ciertas cosas resultan inexplicables porque, o no se alcanzan en toda su magnitud, o si se aclerta se cree la frase exagerada. Hay que verlas para estimarlas en su justo valor.

Contemplada desde el tren, la sierra, por la parte de tierra, pasa indiferente ante la ventanilla del distraído viajero, como otra vulgar montaña. Pero el turista que todo lo escudriña y oyó decir que la parte recayente al mar es una serie no interrumpida de imponentes preci-



Uno de los bellos panoramas que dominan sus cumbres



La roca horadada en la isleta

picios, majestuosas cuevas por las que entra el mar, pintorescas islas y curiosos accidentes orográficos, deja la comodidad del tren o del automóvil, toma el bote a remo y, sin omitir molestias, gastos y peligros, desafía los imponentes rompeolas de aquellos arrecifes abruptos y se permite, al fin, el placer de ofrecer a los amables lectores de «Blanco y Negro» unas fotos que nadie osó hacer y pocos podrán repetir. Alguien se ha de imponer, por patriotismo, el grato deber de divulgar las bellezas de España, demostrando que sin salir de ella podemos admirar naturaleza tan bella como la de Montserrat, Monasterio de Piedra, Picos de Europa y costas de Gerona y de Alicante.

Después de varios intentos infructuosos, por fin, un día de relativa calma —y digo «relativa» porque tras la costa siempre hay marejada—, pudimos llegar en un laúd a la isleta y a los puentes, que son los sitios más pintorescos, a una milla del faro del Albir. La isleta es una mole rocosa muy accidentada y esbelta, en cuyo precipicio del Sur muestra su peña horadada. Los puentes son unas cuevas naturales de doble boca, especie de túneles naturales que perforan la montaña y a las cuales puede entrarse embarcados. Ofrecen fresca sombra, agua dulce y seguro descanso al curioso visitante. La excursión a Sierra Helada es para una sola vez, pero es también de las que no se olvidan ya nunca.