

Cartes obertes

## Alguns indicis d'intimidació. Què en treurà vostè de tot això, senyor batle?

Fins ara, la Comissió Llimona-Sóller ha atorgat un tracte exquisit als suposats titulars de la concessió de la sepultura on estava situat el desaparegut conjunt escultòric «El Sant Sepulcre» de Josep Llimona. I ho ha fet en deferència al respecte i consideració que li mereixen la majoria de les persones que componen aquesta família.

No hem rebut el mateix pagament a canvi. La Comissió vol fer públic i denunciar que, PER SEGONA VEGADA, un dels individus responsables de la desaparició ha increpat i intentat intimidar en plena via pública un component del nostre col·lectiu. No ho ha aconseguit ni ho aconseguirà, perquè no ens fa por. La Comissió Llimona no defensa els interessos econòmics de ningú, sinó que se limita a exercir un dret reconegut per la Llei: l'acció popular davant allò que considera un expoli del patrimoni comú de tots els sollerics. En lloc d'intimidat, l'únic que han de fer és tornar l'escultura al poble de Sóller.

En canvi, els seus intolerables mètodes caciquils i antidemocràtics lamentablement sembla que han aconseguit intimidar la batlia. Té raó el batle quan afirma que no està conxorxat amb aquests personatges. Els fets fan pensar que Carlos Simarro està presoner i agenollat davant les exigències i interessos particulars d'aquests senyors que es diuen i actuen com a «propietaris de la tomba», fins al punt d'arrossegar l'Ajuntament a actuar de manera incomprensible. Ens plantejarem, per això i per la manca de transparència municipal, les preguntes següents:

- Per què admet com a portaveu de la família una sola persona, quan sap perfectament que la concessió del dret de sepultura està atorgada a set persones distintes? On és el poder notarial que el facultat per gestionar el tema en nom dels altres sis?

- Tothom sap que no es pot posar ni una palada de ciment al cementiri sense llicència municipal d'obra: per què va permetre que retiras-

sin el conjunt escultòric sense permís, l'octubre del 2012? Per què ha consentit aquest expoli?

- Per què va tolerar que el conjunt fos mutil·lat i separat en dues peces, una al cementiri i l'altra a Pollença? Tant el varen pressionar, senyor batle?

- Per què no va obrir cap expedient administratiu fins el passat mes de maig, un any i mig després que l'escultura desaparegués del seu lloc originari? Quin nom li dona, vostè, a aquesta forma d'actuar: manfutisme o incompetència?

- Sap que hi ha un instrument que es diu Catàleg del Patrimoni Municipal, que recull i protegeix els elements arquitectònics i artístics més emblemàtics de la nostra ciutat? No creu que la seva obligació és defensar aquest patrimoni, que és de tots els sollerics? O vostè només protegeix els drets dels rics i potentats?

- Si s'emportaren les peces que es troben a Pollença sense permís, per què no ordena el retorn immediat d'aquestes peces? Tanta por li fa, enfrontar-se al suposat titular de la concessió?

- Per què no actua davant els fets denunciats i intenta reduir el tema a una simple decisió sobre el lloc que ha d'ocupar l'escultura en el futur?

- Consentirà que es mantengui la pèrdua de «El Sant Sepulcre» i que una còpia ocupi el seu lloc en el cementiri? Què en treurà vostè, de tot això?

- Finalment, la batlia i l'Ajuntament que presidiu, defensarà el patrimoni de Sóller, representat ara i aquí amb «El Sant Sepulcre»? I quan donareu resposta a la instància de la Comissió Llimona de dia 4 de juny d'enguany?

Comenci a contestar aqueixes preguntes, senyor batle, actui davant la pèrdua del patrimoni solleric i demostrï la seva independència davant els poderosos.

La Comissió Llimona-Sóller

## De bona fe, dimiteixi Sr. Batle!

Des del descobriment de la col·locació de la càmera i després de mentir més de 2 setmanes, el batle va admetre haver fet col·locar-la en el marc d'investigació "secreta i reservada". Quan es va descobrir que no hi havia tal investigació, l'excusa va ser la "bona fe".

Aquest argument no ha estat vàlid per l'AEPD. No es pot infringir la Llei i defensar que s'està actuant de bona fe. I l'AEPD ha dictat una resolució clara i contundent:

- Infracció greu per infringir el dispost al article 6.1 de la LOPD.

Quan la infracció la comet l'Administració pública, com el cas d'un Ajuntament, no comporta sanció econòmica, ja que els ciutadans seríem castigats dues vegades. Amb aquest cas, l'espionatge il·legal i a més haver de pagar la sanció amb els nostres diners.

En cas que la notícia que el servei jurídic estan preparant el recurs a l'Audiència Nacional, per demostrar que l'Ajuntament va

actuar de bona fe sigui certa, el càstig al ciutadans i ciutadanes de Sóller encara seria més brutal: gastar una doblada en defensar una cosa indefensable, és el càstig d'haver de patir la incompetència, la irresponsabilitat i la prepotència d'uns governants que ja haurien d'haver dimitit.

Donat que l'Ajuntament no ha comunicat aquest recurs a l'AEPD, esperam i desitjarem que sigui una més de les mentides a les que ens té acostumats el Sr. Simarro.

En cas que s'atreveixi a fer-ho, demanem la seva dimissió per infringir la Llei, per mentir reiteradament a tots els ciutadans i ciutadanes, per manipular l'opinió pública i per malgastar els doblers amb demostracions de força.

Això sí, li demanem la dimissió de bona fe.

Col·lectiu Albaina

Parlem de cuina



## Garroves (i II)

Seguint amb l'interessant tema que ja encetàrem la setmana passada a aquesta mateixa secció, aquí teniu un seguit de receptes per a poder usar les garroves, que esper que siguin del vostre gust:

### Bescuit de garrova

**Ingredients:** 120 g de farina de blat integral tamisada : 2 cullerades soperes de farina de garrova , 1 cullerada (de postres) de llevat tipus canari , 3 ous , 1 dl d'oli d'oliva, 100 g de fructosa (o sacarosa normal), 1 dl de llet

**Elaboració:** Primer, batrem els blancs d'ous a punt de neu amb un polsim de sal. Un cop ben forts els guardarem dins la nevera fins més tard. En un altre bol es baten els rovells d'ou, l'oli d'oliva , el sucre i la llet. Apart es mescla la farina de blat, la farina de garrova i el llevat. Es remena bé i es va afegint a la barreja anterior, a poc a poc, batent sempre. Ajustar els blancs d'ou , amb l'ajuda d'una cullera de fusta, amb moviments lents i suaus.

Tirar la crema en un motlle engreixat i enfarinat (si és de silicona no necessari) i ficar-lo al forn, preescalfat a 200 ° C, durant 30 minuts. Millor si cobrim els bescuit amb un paper de forn. Passat aquest temps ja podem retirar el paper d'alumini i coure uns 20 minuts més.

Transcorregut aquest temps (verificar la cocció amb la punta d'un ganivet, ha de sortir sec de la massa) treure del forn. Deixar refredar i desemmotllar.

### Trufes de garrova

**Ingredients:** 3/4 de tassa de civada en flocs (la podem trobar a tendes de dietètica), 1/2 tassa de sucre morena ( de canya), 6 cullerades d'oli d'oliva , 2 cullerades de farina de garrova , 3 cullerades d'aigua, licor de taronja .

### Elaboració:

Mesclar i cuinar per 5 minuts tots els ingredients (com si féssim una beixamel) . Un cop tèbia la pasta que ens queda, formar amb ella bolletes i guardar-les dins la nevera. Si la crema està molt lleugera,

afegirem una miqueta més farina de garrova o civada, fins que quedi compacta. Un cop fredes ja les podem provar com a petits bombons.

### Xocolata de garrova

En aquesta recepta es prepara la clàssica xocolata a la tassa, però en lloc d'utilitzar cacau, se substitueix per la farina de garrova. Fàcil i ràpid de preparar.

**Ingredients:** 1 cullerada de farina de blat de moro , 3 cullerades de farina de garrova, 1/4 l de llet d'ametlles (o de soja)

### Elaboració:

Posarem en una cassola la llet d'ametlles o de soja i li afegirem la farina de blat de moro i la farina de garrova. Remenarem bé fins que es dissolguin les farines. Quan arrenqui el bull, remenarem sense parar durant 5 minuts i després ho retirarem del foc.

Hem d'anar en compte que es pot aferrar. Un cop retirat del foc seguirem remenant fins que deixi de fer fum (millor fer aquesta operació en un recipient diferent del de la cocció)

Acabarem les línies d'aquesta setmana amb dues gloses populars que fan referència a n'aquest gran arbre. Bona setmana.

“Bon arbre és es garrover que té garroves tot l'any ; quan cullen ses d'enguany ja tenen ses de l'any que ve”

“Ja ho dirà qui serà viu Com ho passaven els pobres: De favet i de garroves Per poder passar s'estiu »

Juan A. Fernández

