

BÉDAR SOSTENIBLE

Boletín de la Agrupación de Electores Levante Sostenible de Bédar

Año 1 Nº 2 - Verano 2008



| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| La Fuente Restaurante por Josephine Bow | 3 |
| Diego Rubio Guerrero por Gonzalo Leal Echevarría | 5 |
| Reluce pero no es oro por Juan José Alonso | 7 |
| Las plantas de mi molino (Serena) por Concha Arranz | 10 |
| Actuación municipal de Levante Sostenible por Gonzalo Leal Echevarría | 13 |
| Excursión arqueológica en el Pinar por Juan Antonio Soler y Gonzalo Leal Echevarría | 18 |
| Juan Antonio Soler Jódar, premiado en Barcelona | 21 |
| Una pequeña sorpresa por Ivette Pérez | 21 |
| Las fotos no mienten | 22 |
| Rincón literario por Virginia Fernández Collado | 24 |
| Editorial | 24 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| La Fuente Restaurant by Josephine Bow | 2 |
| Diego Rubio Guerrero by Gonzalo Leal Echevarría | 6 |
| All that glitters is not gold by Juan José Alonso | 9 |
| The plants of my mill (Serena) by Concha Arranz | 11 |
| Town Hall activity by Gonzalo Leal Echevarría | 15 |
| El Pinar mining excursion by Juan Antonio Soler y Gonzalo Leal Echevarría | 19 |
| Photos don't lie | 22 |
| Literary Corner by James Hulbert | 23 |
| Editorial | 24 |

La Fuente Restaurant by Josephine Bow

There's no disputing that Bedar is a generally aging community, both the native population as well as newcomers who decide to put down roots here. But there's one young family that's literally brought new blood into the community along with fine French-based cuisine with an Asian touch. Meet American chef de cuisine Joseph Andzeski and his German girlfriend Anja Zauner who've been running La Fuente restaurant since 2002 and who, by dint of hard work, have created a wonderful environment in which to raise their two young sons.

The couple first came to the area on holiday in 1998 when horsewoman Anja had an opportunity to work with a stable near Bedar. Joseph hails from New Jersey and was a cook during a four-year stint in the U.S. Navy, travelling to places as far away as Kenya and Australia. After his discharge, he studied classical French cuisine and worked in Berkeley, California for four years. That was followed by two stints in Munich, interrupted by a lengthy sabbatical on the beaches of Goa in India. The couple also met in Munich where Anja was working as a restaurant manager.

"This area reminded me a bit of southern California," recalls Joseph. "After living in a big city like Munich for seven years, it was great being able to enjoy the sun and live outside." The decision to give the place a go was cast and the couple moved to Bedar the following year, living first in a rented flat in the village. During the adjustment period, Joseph took on all sorts of jobs, as well as working at Tito's restaurant in Mojacar for 18 months. After two years, son Samuel was born, followed three years later by brother Nicholas. "Both my children were conceived and born here," says Joseph proudly. He also recalls how their Spanish neighbours, one after another, came bearing small gifts to celebrate Samuel's birth. "That really touched our hearts. We felt at home."

One day the couple noticed a recently opened restaurant with living quarters which had closed. After due deliberation, they began negotiations to take over the business but talks eventually fell through. "That planted the initial seed," says Joseph. "We then looked at other venues and options. Finally the opportunity to buy this place – a dilapidated building with land – came up and we went for it. We never did any demographics. We just thought that here was a place where our ideas could work. In the end, closing the deal turned out to be pretty straightforward."



Joseph Andzeski, restaurant owner

That didn't mean there wasn't plenty of hard work ahead. Getting the restaurant ready took 20 months, including repairing the roof and putting in a kitchen. Joseph worked as a labourer on the site, all the while holding down a full-time job. They also had to renovate the attached living quarters – Joseph helped build a wooden spiral staircase and mezzanine – and add a bedroom extension. Also important was the external landscaping which today abounds with a plethora of maturing fruit trees and a healthy herb garden, watered from a balsa. The grounds also house a great treehouse for the boys and from the complex, there's a splendid view reaching to the sea.

"People give me seeds and cuttings from everywhere," says Joseph, as he shows visitors around the grounds. "The herb garden has curry root, pineapple thyme, horseradish from Germany, lemon grass and coriander. We also have pink grapefruit, guavas, mangos, raspberries, lychees and red currants. Can you imagine lychees here in Spain?"

We take what's here – the water, earth and sun – and we're able to grow just about everything.” They make their own compost with kitchen waste and use no chemicals in the garden. Waste meat is given to a neighbour for her cats.

Today the restaurant has been opened for over six years, serving dinner five nights a week and Sunday lunch. Asked to characterise his style, Joseph says he cooks like “everyone’s grandma”, meaning all ingredients are from scratch. The menu is changed twice annually with new dishes introduced weekly. Joseph used to serve vegetarian dishes until he found himself throwing out vegetables. “People here like meat,” he says. Helped by Zita, their Lithuanian assistant who’s been with them over four years, La Fuente also serves homemade ice cream with exotic flavours like “strawberry rose”, desserts and pasta.

The restaurant depends heavily on word of mouth recommendations. “About 80% of the customers come from all over the area, many of whom are repeat guests,” he says. “About 15% of the total are from Bedar – Bedar people don’t eat out that much – and we’re happy for what we do get.” Given the number of restaurants in the area which barely last a season, their track record so far has been impressive. “If you

look at the restaurant advertisements, so many boast about all the other activities. Not enough concentrate on the food which is why people go out to eat,” Joseph says, explaining why he thinks they’ve managed to build up a loyal clientele.

In what little spare time he has, Joseph is interested in theology and has a collection of books from all religions. With the bulk of the hard work completed, he’s also now ready to give back to the community. “Cooking is a great trade and kids who expect their mothers to cook every night are missing something. I’d love to create an apprenticeship program taking a couple of youngsters at a time in the restaurant. My only problem is I’d need some kind of assurance from the authorities absolving me of insurance liability,” says the 44-year-old, who started himself in the business at age 15.

“This is a great place to raise our kids,” he continues as he gets ready for the evening’s guests. “Samuel and Nicholas speak three languages – English, German and Spanish – and are protected by everyone. The family community of Bedar will take care of Bedar. And if we can help make Bedar a better place, we’re more than willing. Just look at our garden.”

español ▶ español ▶ español ▶ español ▶

La Fuente Restaurante por Josephine Bow

No hay duda de que Bédar es una comunidad de personas mayores, tanto los nativos como los recién llegados que deciden echar raíces aquí. Pero hay una familia joven que literalmente ha aportado sangre nueva a la comunidad, además de una exquisita cocina de base francesa con un toque asiático. Les presentamos al cocinero americano Joseph Andzeski y su compañera alemana Anya Zauner que regentan el restaurante La Fuente desde 2002. Gracias a su enorme trabajo y dedicación además han creado un ambiente maravilloso para sus dos hijos pequeños.

La pareja vino por primera vez a la zona durante las vacaciones de 1998; Anya es jinete y le habían ofrecido trabajo en unas caballerizas cerca de Bédar. Joseph procede de Nueva Jersey; trabajó como cocinero en la marina americana y viajó a lugares tan lejanos como Kenia y Australia. Al dejar la marina, estudió cocina francesa clásica y trabajó en Berkeley, California. Después vivió dos períodos en Munich, interrumpidos por un larga estancia sabática

en las playas de Goa, en la India. La pareja se conoció en Munich donde Anya trabajaba como gerente de un restaurante.

“La zona me recordó un poco al sur de California,” dice Joseph. “Después de vivir en una gran ciudad como Munich durante siete años, era estupendo poder disfrutar del sol y vivir al aire libre.” Tomaron la decisión de venir a vivir a Bédar el año siguiente y al principio alquilaron un piso en el pueblo. Durante el período de ajuste, Joseph hizo de todo, incluido 18 meses en la cocina del restaurante Tito’s en la playa de Mojácar. A los dos años, nació su hijo Samuel, y tres años después Nicholas. “Mis dos hijos han sido concebidos y han nacido aquí”, dice con orgullo.

También recuerda como sus vecinos españoles, uno por uno, les llevaron pequeños regalos para celebrar el nacimiento de Samuel. “Eso realmente nos emocionó.”

Un día observaron que un restaurante recién abierto, que disponía de vivienda, había cerrado. Des-



Joseph Andzeski, en la cocina del restaurante La Fuente

pués de pensárselo, empezaron las negociaciones para quedarse con él, que no llegaron a término. “Eso fue la semilla inicial,” dice Joseph. “Entonces empezamos a considerar otras opciones y lugares. Por último surgió la oportunidad de comprar ese restaurante con casa y terreno y fuimos a por ella. No estudiamos el mercado. Pensamos solamente que era un lugar donde podría funcionar nuestra idea. Al final, pudimos cerrar el trato bastante fácilmente.”

Eso no significaba que no hubiera mucho trabajo que hacer. Poner el restaurante en marcha tardó 20 meses, incluyendo la reparación del tejado y la instalación de una cocina nueva. Joseph trabajó como obrero en su propia obra a la vez que tenía su trabajo a jornada completa. Tuvieron que renovar la vivienda anexa – Joseph construyó una escalera de caracol y un altillo, ambos de madera – y un dormitorio adicional. Además ajardinaron todo su terreno que ahora está lleno de árboles frutales y hierbas aromáticas, regados desde una balsa, y han construido una casa-árbol para los niños. Desde el complejo hay una vista espléndida hasta el mar.

“La gente me da semillas y esquejes de todas partes,” dice Joseph, cuando nos enseña el jardín. “Entre las hierbas hay raíz de curry, tomillo de piña, rábanos alemanes, hierba limonera y cilantro. También tenemos pomelos rosas, guayaba, mango, frambuesas, lichis, y pasas rojas. ¿Puedes imaginarte que haya lichis en España? Aprovechamos todo lo que tenemos – el agua, la tierra y el sol – y podemos cultivar casi todo.” Preparan su propio abono con residuos de la cocina y no utilizan productos químicos. La

sobras de carne se las regalan al vecino para sus gatos.

El restaurante lleva abierto más de seis años y sirve cenas cinco noches a la semana y la comida del domingo. Al preguntarle por su estilo, dice que cocina como “la abuela”, lo que significa que todos los ingredientes son naturales. Cambian el menú dos veces al año y también introducen nuevos platos cada semana. Joseph solía preparar platos vegetarianos pero tuvo que tirar las verduras cuando descubrió que “a la gente aquí le gusta la carne”. Con la ayuda de Zeta, su ayudante lituana que trabaja hace más de cuatro años con él, La Fuente sirve también gelados con sabores exóticos como

“rosa de fresa”, postres y pasta caseros.

El restaurante depende mucho del boca a boca. “Cerca del 80% de los clientes proceden de toda la zona y muchos repiten. Cerca del 15% del total son de Bédar – la gente de Bédar no sale tanto a comer – y estamos contentos.” En vista de que muchos restaurantes de la zona apenas duran una temporada, su resultado es bastante impresionante. “Cuando ves los anuncios de los restaurantes, muchos subrayan todas las demás actividades. No se concentran en la comida que es lo que a la gente le importa,” dice Joseph para explicar su clientela fiel.

En el poco tiempo libre que le queda, Joseph se interesa por la teología y tiene una colección amplia de libros de todas las religiones. Ahora que el trabajo más duro ha terminado, está dispuesto a colaborar con la comunidad. “Ser cocinero es una gran carrera. Los chicos españoles que esperan que sus madres cocinen para ellos cada día se están perdiendo algo importante. Me gustaría crear un programa de aprendizaje para jóvenes, de dos en dos, en mi restaurante. El único problema sería que las autoridades se responsabilizaran de su seguridad,” dice este hombre de 44 años que empezó su carrera cuando tenía 15.

“Es un sitio estupendo para criar a nuestros hijos,” continua Joseph mientras se prepara para los comensales de la noche. “Hablan tres idiomas – inglés, alemán y español – y todo el mundo les protege. La comunidad familiar de Bédar cuidará de Bédar. Y si podemos ayudar para que Bédar sea un lugar mejor, estaremos encantados.”

Diego Rubio Guerrero por Gonzalo Leal

Diego nació hace muchos años, el 20 de diciembre de 1945. Tiene, pues, sesenta y dos años y un cuerpo algo envejecido para esa edad por el trabajo que sostiene un espíritu joven emprendedor, tolerante y honesto.

Vivió una niñez estrecha pero feliz hasta que la muerte del padre, Juan Rubio Mañas, en un accidente de mina el 8 de Marzo de 1956 en el pozo H de “Júpiter” vino a truncar la paz de una familia. Juan Rubio fue uno de los tres mineros que dejaron su vida en la mina en la etapa última de la minería del hierro (entre 1952 y 1970.) Ello trastornó lógicamente la vida familiar hasta que Diego cumplió 14 años, edad en la que se tuvo que incorporar al mundo del trabajo como “pinche” o aprendiz en la Empresa “Hierros de Garrucha”, filial de la asturiana Duro Felguera que explotaba entonces la mina. Fueron años felices, por la novedad y por el dinero que pudo llevar a casa, trabajando en exterior como ayudante de forja, afilando barrenas, punteros, etc. Recuerda las barrenas normales de punta plana, el cambio a las de punta de widia, más dura y resistentes y las huecas para inyección de agua (1960), ya que la silicosis estaba ya dañando los pulmones de los mineros. De aquellos años le queda la afición al yunque que en la actualidad le entretiene sus horas de jubilado.

La familia marchó a Barcelona, donde trabajó meses de peón para emigrar a Alicante donde estuvieron la madre, la hermana y él hasta 3 años, trabajando en construcción, en agricultura, en calderería y de calafate. Vuelven a Bédar en 1967 y trabaja en todo lo que ha podido y valido, sobre todo en obras y para el Ayuntamiento. Se jubila, al amparo de la Ley del 67, de forma voluntaria a los 60 años, habiendo cotizado a la Seguridad Social durante 38 años, lo cual no cubre toda su vida laboral que abarcó 46 años.

Es, y está orgulloso de ello, hijo, nieto y biznieto de mineros. Su bisabuelo Pedro Castro Serrano murió también en accidente minero. A pesar de ello, Diego no odia la mina, como las autoridades municipales enseñan hoy para borrar la memoria del pasado del pueblo. Diego sabe que en 2005 murieron en accidentes en la construcción en España 365 obreros, uno cada día, y no conoce ninguna actividad en la que el hombre no esté expuesto a accidentes mortales, y sabe también que un pueblo que denosta y olvida su historia pierde la base sobre la que construir su futuro.



Diego Rubio es un personaje entrañable de Bédar. De joven trabajó en las minas, luego ha sido uno de los pilares de la música en el pueblo, así como un amante de la historia y las tradiciones de Bédar (foto G. Leal)

Charlando con él, dedica un recuerdo emocionado al heroico médico Antonio Bolea García, primo de su bisabuela que cabalgando su burro se cuidaba de Bédar, El Marchal, Los Giles, etc. Diego tenía 9 aún cuando murió (11 de Septiembre del 56 según su prodigiosa memoria) y recuerda que los mineros le subieron andando desde Las Pastoras hasta enterrarle.

Pero Diego tiene otras características enormemente importantes y dignas de destacar aquí.

La primera es la música. La música es su hobby y su dedicación generosa fuera del trabajo. Su instrumento es la trompeta y ha tocado en muchas bandas de música. Cuenta que, aunque había en El Pinar una protobanda de música, la primera de Bédar fue creada por D. Francisco Alarcón, casado con D^a Josefa Carrillo Casanova, pianista, allá por 1890. Vive en Bédar todavía una sobrina de este matrimonio. Ya en los años de Alicante, tocó la tuba (que llama el

bajo) en Campello. A partir del 60 ha tocado en Vera, en Cuevas, Pechina, Garrucha y por supuesto al principio de ese periodo en Bédar. Lleva 48 años tocando la trompeta pero además es un amante de la música, de cualquier género pero sobre todo zarzuela y clásica.

Otra de las aficiones inveteradas es la lectura. En realidad la lectura es el vehículo. Su afición es el saber. Saber de todo. Lee todo. Se entera de todo. La avidez de cultura que posee este hombre es maravillosa. Le ayuda su prodigiosa, ya citada memoria, y le complementa su comunicabilidad. Siente el impulso de contar lo que aprende a los que cree que les puede interesar por lo que a veces se lleva un chasco desilusionante al no encontrar audiencia con el mismo interés. El sabe que la cultura hace libres a los hombres, les da criterio de comportamiento, tanto artístico, como social, como político, y practica este concepto moderno, casi sin conocerlo, que es la formación permanente.

english ▶ english ▶ english ▶ english ▶

Diego Rubio Guerrero by Gonzalo Leal

Another exceptional member of our community, Diego Rubio was born in 1945. Although his body is somewhat battered by long years of hard work, his spirit remains energetic, tolerant and honest. Diego's childhood was humble but happy until his father was killed by a mining accident in 1956, thus becoming one of the three miners who would die during this area's final iron mining period between 1952 and 1970. When Diego turned 14, he began working as a *pinche*, or apprentice, for the *Hierros de Garrucha* company. He remembers this period as satisfying, both for the new work and for the money he was able to bring home working as an assistant in the forge. Diego's family eventually went first to Barcelona, where he worked as a labourer, and then to Alicante for three years, where he worked in construction, agriculture, and as a caulker. They eventually returned to Bedar in 1967 where Diego would do whatever work he could get his hands on, mainly construction and for the town hall, before finally taking early retirement at age 60.

Diego is proud to be a son, grandson and great-grandson of miners. His great-grandfather Pedro Castro Serrano also died in a mining accident. Despite this fact, Diego does not hate the mines, in contrast to what local authorities would have us believe. He knows that in 2005, 365 construction workers – one for each day – died in Spain and says there is no sector which is not touched by fatal accidents. He also knows that a town which forgets its past loses the foundation upon which

Y cuando se lee todo lo que se puede, venga de donde venga, y se conocen las razones de posturas diferentes, se hace uno tolerante y buen ciudadano. Se queja de que a veces le tildan (le encasillan) en una u otra idea porque habla de ella. Esto es una enfermedad social de la que España, y por tanto Bédar, padece desde hace siglos y contra la que no se lucha lo suficiente. El que esto escribe fue exiliado laboralmente a America durante cinco años por un gobierno de derechas, por socialista. Cuando volvió fue rebajado a soldado raso (empresarialmente hablando en una Empresa del Estado de la que era subdirector) por un gobierno socialista, por reaccionario. Por eso comprendo a Diego. Por eso le admiro. Por eso somos amigos.

Hoy vive de su yunque y de su ingenio fabricando objetos en plan artesanal que si fueran conocidos como pretendemos podría comercializarlos o cumplir encargos que tengan que ver con ello. No lo olviden.

to construct its future. In this vein, Diego makes a heart-felt dedication to the memory of the heroic doctor Antonio Bolea García, cousin of his great-grandmother, who looked after the residents of Bedar, El Marechal and as far away as Los Giles who he visited astride his donkey. Diego was nine years old when the doctor died (on September 11, 1956 according to his prodigious memory) and remembers that the miners carried the coffin on foot to Las Pastoras where the doctor was buried.

Diego has many notable qualities. The first is music, his primary hobby. The trumpet is his main instrument and he's played in many bands. He remembers that although El Pinar had an informal group, the first formal band of Bedar was created by Francisco Alarcón who was married to Josefa Carrillo Casanova, a pianist, in 1890. Their niece still lives in Bedar today. During his Alicante days, Diego also played the tuba. Since the 1960s, he's played in Vera, Cuevas and other localities and, of course, in the beginning in Bedar. He also loves music of all types, especially *zarzuela* and classical.

Another of his passions is reading. In fact, reading is just a means – his real passion is knowledge. Knowledge about everything. He reads everything. He wants to find out about everything. Diego's thirst for culture is admirable. In this, his already cited prodigious memory is instrumental, as is his volubility. When he learns something, he feels compelled to pass

on the information to anyone he thinks might be interested which leads him sometimes to disappointment when others don't have the same level of interest. Diego knows that culture is what makes man free and gives us the ability to discern, whether artistically, socially or politically. Without realizing it, Diego has discovered and practices the philosophy of continual learning.

When one reads everything and starts to understand the reasons for why things happen, one invariably becomes more tolerant and a better citizen. Diego complains that sometimes he is stereotyped just because he wants to talk about a particular idea. This is a social malady which all Spain – including Bedar – has suffered for centuries and against which there is insufficient resistance. The writer of this piece was himself exiled professionally to America for five years by a right-wing government for ostensibly being socialist. Upon my return, I was demoted by the then socialist government for being reactionary. This is why I can understand Diego, why I admire him and why we are friends.

Today Diego retains his early love of the anvil and continues to work with iron as a hobby. His craft objects, if the word got out, are more than marketable. Let's not forget him.



Diego Rubio with his tools, souvenir of his forging work in the last mining company working in Bedar

español ▶ español ▶ español ▶ español ▶

Reluce pero no es oro por Juan José Alonso*

Allá donde fueres... siempre habrá alguien que te recuerde que TÚ no eres de ALLÍ. El debate nos remite a las raíces, a la esencia, al SER en contraposición al ESTAR. Es la eterna lucha de contrarios: el Bien en su querella contra el Mal, la Justicia enfrentada a la Injusticia y la Razón a las Visceras ... NOSOTROS versus LOS OTROS. Estás AQUÍ pero eres de ALLÍ. Es un lugar común que *la oveja no es de donde nace sino de donde pace*, por más que en la práctica esto no sea del todo cierto. El inmigrante, bien sea en su vertiente menesterosa o de recreo, o dicho en román paladino, el que lo es por necesidad frente al que lo es por placer, aterriza AQUÍ, pero sigue manteniendo, por lo general, unos fuertes vínculos con su lugar de origen. La pregunta es: ¿de qué porcentaje de su YO debe despojarse para poder ser considerado UNO de los NUESTROS?, o mejor aún: ¿qué tanto por ciento de la idiosincrasia del paisanaje debe enfundarse para poder ser tenido por

lugareño y aspirar a ámbitos reservados sólo a los «nativos»? Habrá quien piense que esto nunca ocurrirá, y que por más que el inmigrante lleve muchos años radicado en una localidad, y por más que lo intente, difícilmente se liberará de su sambenito de extranjero, claro que no es lo mismo ser un simple extranjero que ser un extranjero con dinero (disculpen el pareado). Este último lo tiene infinitamente más fácil, pues si la realidad del país de acogida no le satisface, basta con crear en ese nuevo territorio los correspondientes “espacios reservados” que representan una forma sorda de neocolonialismo. Vemos por tanto que el problema es de ida y vuelta y que uno no se integra si ambos no quieren.

Pasando por alto el capítulo de derechos y obligaciones puramente legales, me planteo una serie de preguntas cuyas respuestas parecen menos obvias: ¿quién reparte los carnés de ciudadanía? ¿en virtud de qué autoridad moral se establece que uno es ciudadano de primera o de segunda?, y no me refiero al hecho meramente burocrático de obtener la nacionalidad de un determinado país o a poder concurrir a las elecciones sino al ser aceptado como un igual. Algunas mentes

* Juan José Alonso, natural de Barcelona, vive en Serena con Sandra Egnolff, una alemana, y sus dos hijos desde hace seis años. Vinieron aquí por primera vez a visitar a sus amigos, la familia del restaurante La Fuente de Bédar.



Panorámica de la barriada de Serena (foto G. Leal)

preclaras de esta Nación han tenido la ocurrencia de obligar a los inmigrantes a firmar un contrato de ciudadanía en el que se comprometan a asumir (léase asimilar) como propios los hábitos y costumbres del lugar en que residen; ahora bien, ¿del lugar en el sentido amplio del término o en su sentido más reduccionista?: los usos y costumbres de la localidad, de la comarca, la provincia, la región, el país, el continente... ¿dónde fijamos los límites? ¿Quién establece los listados de usos de obligado cumplimiento? (¡ay, de aquel a quien no le gusten las sevillanas y el pincho de tortilla!) ¿De qué inmigrantes estamos hablando, de los procedentes de países pobres o alcanza también la propuesta, pongamos por caso, a los recalitrantes súbditos de su graciosa majestad impermeables a la lengua del país que les acoge? Una vez fijadas las delimitaciones geográficas cabrá consensuar qué es lo que nos une, o separa, según como se mire, en nuestra condición de españoles. ¿Qué tienen en común, pongamos por caso, un gallego y un murciano; un catalán y un canario o un andaluz de Almería con otro de Cádiz?, el idioma (no forzosamente), las costumbres (pueden diferir tanto como si las comparamos con las de un ciudadano inglés), la gastronomía (tan diferentes como el día y la noche) ... ¿qué queda pues?, una supuesta alma o raza española en cuyo pedigrí de pureza “sólo” encontramos sangre íbera, fenicia, griega, cartaginesa, romana, visigoda, sueva, alana, vándala, franca, celta, árabe, gitana, judía, ... mezclada en todas las combinaciones posibles.

Como poco resulta desconcertante que exijamos a los que llegan de otras latitudes que adopten «lo español» cuando nosotros mismos no nos ponemos

de acuerdo en qué nos hace españoles, más allá del DNI, y cuando algunos ciudadanos a priori españoles dicen no sentirse tales. Rizando el rizo, ¿quién es más español, aquel que siendo natural de otro país elige afincarse aquí o el que es español por razón de nacimiento pero reniega de su nacionalidad? Es razonable pensar que no se puede obligar a alguien a SER lo que no quiere SER; de igual modo, debe permitirse SER al que sí desea SERLO.

Hay un socorrido dicho, “*Allá donde fueres haz lo que vieres*”, con el que no puedo estar más en desacuerdo. Sería más apropiado “*Allá donde fueres haz lo que vieres, si lo que vieres estuviere bien hecho*”, pues no son justificables unos determinados hábitos basados única y exclusivamente en la tradición o en el “siempre ha sido así”. Muchas cosas siempre fueron así hasta que dejaron de serlo, afortunadamente. Planteo un ejercicio de ida y vuelta: en primer lugar, mirar hacia afuera y conmocionarnos desde nuestra atalaya de prosperidad con hábitos tan arraigados en terceros países como la lapidación, la ablación, la poligamia, los niños soldado o la misma pena de muerte; en segundo lugar, y sin salir de casa, hacer una mirada introspectiva a la realidad propia y rasgarnos las vestiduras al rasgar el fino barniz de autocomplacencia que recubre nuestras vergüenzas para descubrir usos tan arraigados en nuestra sociedad “civilizada” como la violencia machista, la explotación de los inmigrantes, la marginación de nuestros propios ancianos, el maltrato infantil, el maltrato animal, la destrucción del medio ambiente ¿Cómo era aquello ..? *No es oro todo lo que reluce.*

All that glitters is not gold by Juan José Alonso*

“*When in Rome...*” There’s always someone ready to tell you that “*You’re not from here*”. The argument takes us right back to the basics, the difference between “to be (*ser*)” and “to be (*estar*)” which in Spanish merits two separate verbs, the former generally referring to essential being, the latter a temporary state of being or physical location. It’s the eternal dichotomy of opposites – good vs. bad, justice vs. injustice, reason vs. instinct, Us against Them. You’re *here* but you’re from *there*, unlike the proverbial sheep, from another well-known Spanish saying, who isn’t from where it’s born but from where it grazes.

An immigrant who ends up “here”, whether for work or for pleasure, that is, whether by necessity or by choice, usually still retains strong ties with their place of origin. The question is: What percentage of his or her essential being do they have to give up before being considered *one of us*. Or better yet, what percentage of the idiosyncracies of the native population does one have to adopt before being considered a *local*. Some might say that this never happens, that no matter how many years an immigrant has lived in a place and no matter how much they try, they never lose the stigma of being an outsider. Of course there’s a difference between being a simple immigrant and an immigrant with means. Life’s a lot easier for the second group; if the reality of the country they’ve chosen to live in isn’t satisfactory, it’s easy enough to create “off-limit ghettos” in a form of neo-colonialism. What we see here is that integration is a two-way street and doesn’t happen if both sides don’t want it.

Putting aside for the moment the discussion of rights and duties from a legal perspective, let’s ask a few more less than obvious questions. Who issues citizenship papers? By virtue of what moral authority are first and second-class citizenship decided upon? Here I’m referring not only to the bureaucratic procedures that an immigrant undergoes in order to obtain nationality or the right to vote, but rather that of being truly accepted as an equal. Some illuminated minds in our country have recently come up with the idea of obliging immigrants to sign a citizenship contract whereby they commit to adopting (read: to assimilating) the habits and customs of the place where they have chosen to live.

So how broad is the definition of “place”? Are we talking about county, province, region, country, continent? Where do we draw the lines? Who makes up the lists of customs that have to be observed? (Pity the poor person who doesn’t like *sevillanas* or *pincho*

de tortilla). And what immigrants are we talking about here – only those coming from poor countries or also including, for example, H. M.’s subjects who seem to have such difficulties coming to terms with learning the language of their host country? Once we’ve defined the geographic boundaries, then we’ve got to agree on what exactly unites – or separates, depending on how you look at it – us as Spanish. What does, for example, someone from Galicia or Murcia have in common? Or someone from Catalunya or the Canaries, an Andalusian from Almeria or another from Cadiz? Is it language (not necessarily), customs (these can differ as much as if we were comparing with English customs), cuisine (as dissimilar as night and day)? So what are we left with – a supposed Spanish soul or race in whose “pure” pedigree can be found traces of Iberian, Phoenician, Greek, Punic, Roman, Visigoth, Vandal, French, Celt, Arab, Jewish and gypsy blood, along with the endless combinations of these many civilizations and ethnic groups.

It’s a bit disconcerting that we oblige those who come here from other places to adopt “Spanish ways” when we ourselves can’t agree on what makes us Spanish – aside from our national identity cards – and when some supposedly Spanish citizens are in fact fighting for independence. If we want to split hairs, who is more Spanish – someone from somewhere else who decides to live here or someone who was born Spanish but who renounces his citizenship? It’s reasonable to believe that someone can’t be forced to be what they don’t want to be; likewise, someone who does want to be something should be so allowed.

We all know the old saying “*When in Rome, do as the Romans do*”, but I couldn’t disagree more. It would be better to say “*When in Rome, do as the Romans do – as long as it’s the right thing*”. It is wrong to defend specific customs solely and exclusively on the grounds of tradition or the oft-heard “*That’s the way we’ve always done things*.” Fortunately, many things have always been done a certain way only until they were superseded by other, improved practices. In conclusion, let’s try a simple experiment. From our comfortable and judgemental high perch, let’s look outwards first, towards the deeply ingrained customs of developing countries such as stoning, female circumcision, polygamy, children soldiers, or even the death penalty. Now look inwards, past that initial layer of smug self-satisfaction, to the reality of our “civilised” society which includes *machista* abuse of women and children, exploitation of immigrants, isolation of the elderly, cruelty to animals and the destruction of the environment. I think you’ll find – what’s that other saying – that “*All that glitters is not gold*”.

* Juan Jose Alonso, a native of Barcelona, has lived in Serena with Sandra Egnolff, from Germany, and their two young children for the past six years. They originally came to the area to visit their friends who run Bedar’s La Fuente restaurant.

Las plantas de mi molino (Serena)

por Concha Arranz

El molino de Serena está rodeado de naranjos, limoneros, almendros, granados, ciruelos...es una especie de Jardín de Edén y disfruta de un entorno húmedo y privilegiado. Es una oasis con un microclima propio, dentro de una pequeña rambla, protegida del viento y de un exceso de sol. De hecho, el molino que conseguí es uno de varios que existían, pero es el único que sobrevive hoy. Cuando, antes de comprarlo, comentaba que me había enamorado de él, me decían invariablemente será un molino de sol o de viento: nadie quería creer que era de agua.

Aparte de árboles frutales, hay toda una vegetación inimaginable. Mi sorpresa fue encontrar acelgas, apio, berros silvestres, hinojo y menta. Yo estudié botánica y siempre me ha gustado la agricultura. Pero nunca soñé con tener hierbas medicinales y comestibles sin sembrarlas al alcance de la mano y durante todo el año. Una de las mayores alegrías la tuve el día que, mientras regaba los naranjos a la antigua usanza, con mi azada y el agua de la acequia, empecé a notar un olor intenso a violeta. Debajo de los árboles había muchas violetas silvestres. Cada año hay más y es impresionante como se van extendiendo por los bancales de los naranjos. Pero además he encontrado orquídeas y narcisos silvestres.

Por supuesto que recojo y me como las acelgas. Utilizo el hinojo en la cocina. Me hago sandwiches de berros y mantequilla y pienso hacer violetas cristalizadas en cuanto tenga un poco de tiempo. De todos modos, he buscado en mis libros y, por si a alguien le interesa, ahí van algunos datos sobre las plantas citadas:

Menta: Se usa en infusión. Dos cucharadas de menta fresca bien lavada y picada en una tetera a la que se añade medio litro de agua hirviendo. Dejar 10 minutos. Colar y tomarla. Se conserva 48 horas en el frigorífico.

Apio: Se pueden dejar secar las hojas, triturarlas y mezclarlas con sal para utilizar como sal de cocina.

Hinojo: Lo mismo que el apio.

Tomillo: En infusión es bueno para las digestiones lentas. Ponerlo en las ascuas de la chimenea y será un buen ambientador. También se puede hacer sopa de tomillo con agua, pan, aceite y yemos de huevo. En Portugal hacen algo muy parecido, sustituyendo el tomillo por cilantro. Es una sopa para "pobres", como nuestras sopas de ajo, pero doy fé de que es exquisita también.

Ortigas: Hervidas como las espinacas, en sopa y en tortilla. Tienen mucha vitamina C y sustituyen bien a las espinacas.



El Molino de Serena, recuperado en su día por Concha Arranz (foto G. Leal)

Acelgas: Son ricas en calcio, algo laxantes y diuréticas.

Helado de lavanda: Batir 450ml de nata. Añadir 175g de miel y las flores de lavanda. Mezclar bien y congelar en el frigorífico o hacer el helado en heladera.

Limon y Eucalipto: Como descongestivo. Cortar un limón en rodajas y extenderlas en un cuenco. Poner encima unas hojas de eucalipto. Verter sobre ellas agua hirviendo. Taparse la cabeza con una toalla y hacer inhalaciones.

Naranjas al romero: Hervir dos ramitas de romero con $\frac{3}{4}$ de litro de agua y 45ml de miel lentamente durante cinco minutos. Poner rodajas de naranja pelada en un cuenco. Verter la mezcla hervida sobre ellas y poner en el frigorífico 24 horas. Es un postre delicioso y vitamínico.

Mermeladas de naranja: Hervir un litro de zumo de naranja con 1kg de azúcar durante una hora. Cortar cáscaras de naranja en juliana (tiras muy finitas). Se añaden al zumo azucarado hirviendo al final de la cocción y se deja un cuarto de hora más. También las dejo secar al sol las cáscaras de naranja y las añado al fuego de la chimenea.

Licores: Además de estas recetas, experimento haciendo una especia de *curaçao* con cáscaras de naranja y aguadiente (ron, ginebra o cualquier otro alcohol bebible) que dejo 15 días al sol en botes herméticos. Entonces rebajo el alcohol a la mitad, mezclándolo con un volumen igual de agua azucarada. El lemoncello italiano tiene un proceso parecido, pero no lo he experimentado. ¡Ah! Al *curaçao* le va bien una ramita de canela.

También hago vino, pisando las uvas en una pileta. A veces, el vino se convierte en vinagre. Otras veces queda un vino joven “con aguja”, que para mí es el mejor del mundo. Todos estos placeres se los debo a Serena y su molino y doy gracias a Dios por ellos.

english ▶ english ▶ english ▶ english ▶

The plants in my Mill (Serena)

The mill of Serena is surrounded by a multitude of fruit trees – orange, lemon, almond, pomegranate and cherry – a real garden of Eden. It's an oasis with its own microclimate, within a small riverbed, protected from the wind or too much sun. The mill that I acquired is in fact the only survivor today of several which used to exist. Before buying it, when I told others how much I had fallen in love with the place, people replied that it used to be a wind mill: nobody believed that it was formerly a water mill.



Una de las interesantes curiosidades del Molino. Un equipo de profesionales botánicos estudian a qué especie pertenece este árbol. (Foto G. Leal)

An interesting specimen in the mill. A team of botanists is studying this tree



A view of the mill in Serena from La Higuera hill

strong odor of violet coming from wild violet plants that I found at the foot of some trees. Every year there are more and more of these plants and it is impressive seeing them spread across the orange tree orchard. I've also found wild orchids and narcissus.

Of course I collect and eat my chard and use the fennel in my cooking. I make sandwiches with the watercress and butter, and when I have more time, I'm planning to crystallise some violets. For those of you who are interested in knowing how to use these native plants, here are some recipes and other ideas.

Mint: Make an infusion using two teaspoons of fresh mint, washed and chopped, in a teapot to which a ½ litre of boiling water is added. Let sit for 10 minutes, then strain and drink. Can keep for up to 48 hours in the fridge.

Celery: Dry the stalks. Chop when dry and mix with salt for use as kitchen salt.

Fennel: Same as for celery.

Thyme: Good in an infusion for poor digestion. Throw some on the embers of a fire to freshen the air. Can also be used to make a thyme soup with water, bread, oil and egg yolks. In Portugal they make a similar soup using fresh coriander instead of thyme. It is considered a "poor man's" soup, like our garlic soup, but I can confirm that both are very tasty.

Nettles: Can be boiled like spinach, used in soup or in a tortilla. It has lots of vitamin C and is a good substitute for spinach.

Chard: Rich in calcium and can be used as a laxative or diuretic.

Lavendar ice cream: Beat 450ml of cream. Add 175g of honey and lavender blossoms. Mix well and freeze or use ice cream maker.

Lemon and eucalyptus: For a natural decongestive, cut lemon into slices and spread slices out on bottom of a bowl. Put eucalyptus leaves on top and pour boiling water over everything. Cover head with a towel and inhale vapours.

Orange and rosemary: For a delicious and vitamin-rich desert, boil two branches of rosemary with ¾ litre of water and 45ml of honey on moderate heat for five minutes. Cut orange slices and spread slices out on bottom of bowl. Pour mixture on top and put in fridge for 24 hours.

Orange marmalade: Boil a litre of orange juice with 1kg of sugar for an hour. Cut orange peel into very fine strips and add to the mix at the end of the hour and let cook for another 15 minutes. I also dry orange peels in the sun and throw them in the fire as an air freshener.

Liqueurs: I've also experimented with a type of "curaçao" using orange peel and *aguardiente* (rum, gin or any other type of drinkable alcohol) that I leave for 15 days in the sun in vacuum-sealed jars. I then reduce the quantity of alcohol by half, adding an equal volume of sugared water. The Italian beverage known as "*lemoncello*" is supposed to be similar although I've never tried it. Don't forget to put a stick of cinnamon in the curaçao.

Last but not least, I also make wine, crushing my grapes in a sink/trough/basin. Sometimes the wine turns to vinegar. Other times I get a young wine with an acid bite which, for me, is the best drink in the world. For all these pleasures of the earth, I owe Serena and its mill and give thanks to the Lord.

Actuación municipal de Levante Sostenible por Gonzalo Leal (concejal)

Desde la publicación del nº 1 de esta revista “BEDAR SOSTENIBLE”, no ha habido demasiado movimiento externo en el Ayuntamiento, lo cual es habitual dado el secretismo y la falta de comunicación entre el equipo de gobierno municipal y los concejales de la oposición. Al no existir ninguna Comisión Informativa la oposición no conoce nada de lo que se cuece antes de pasar a la Junta de Gobierno (alcalde y dos tenientes de alcalde) que es quien decide el orden del día de cada Pleno. Los temas que van al Pleno (sea ordinario o extraordinario) la oposición los conoce 48 horas antes, en el mejor de los casos, ya que las condiciones de entrega del acta anterior, con el orden del día de ese Pleno, son tan estrechas y específicas en la forma personal de recepción, etc, que lo normal en personas que deben de mantener para vivir una actividad diaria normal, podrían no enterarse de que hay Pleno, salvo que, a última hora, como a veces sucede, se les avise por teléfono. En cualquier caso no habrá tiempo para estudiar la documentación sobre los temas que van a ser pretendidamente aprobados con las tres únicas posibilidades de resultado: 5-2, 5-1 ó 5-0.

Este concejal no ha podido asistir a los últimos plenos: el ordinario de 26 de Marzo y uno extraordinario de 23 de Mayo. Al primero porque se hallaba internado en una Unidad Coronaria de un hospital en Madrid, trance del que ha salido felizmente con el problema casi resuelto y al segundo, al que se dirigía media hora antes, el coche, viejo como su dueño, se paró debido a una avería de la que todavía no ha salido hoy (escribo el 26 de Mayo.) De modo que este comentario se va a ocupar brevemente de la última acta (13 Marzo) de la Junta de Gobierno recibida (desde Mayo 2007 me han sido entregadas 4 actas) y de las de los Plenos del 3 y del 26 de Marzo. Lo aprobado el 23 de Mayo, en sesión extraordinaria aparece publicado en el Foro de *Portalmanzora* en nota de *El Ideal*, enviada por el Ayuntamiento y también merecerá comentario. Informaremos también de los ruegos y preguntas que Levante Sostenible presenta para su estudio al Alcalde, para el próximo Pleno Ordinario de 26 de Junio.

1. Acta de Junta de Gobierno de 13 de Marzo

- Se aprueban pagos por valor de 96.661,03 • No es posible conocer el alcance ni la oportunidad de esos pagos sin Comisión Informativa de cuentas previa.
- Licencia urbanística a D.F.Teruel (nave para uso agrícola), a D^a E. Clemente (almacén de uso agrícola), a J. Gallardo (nave agrícola en el Campico) y a “Montaña de Bédar S.L.” para piscina en el Pinar.

la), a J. Gallardo (nave agrícola en el Campico) y a “Montaña de Bédar S.L.” para piscina en el Pinar.

- Petición de subvenciones para la construcción de una unidad de Estancias Diurnas (3^a edad) y para construcción de un escenario para fiestas de Moros y Cristianos. Se otorga subvención al colegio de los Gallardos al que asisten alumnos del pueblo para un viaje a Valencia.

- Se concede un premio de natalidad a D. M. García Campoy.

- Se conceden diversas licencias de primera ocupación.

2. Acta del Pleno de 3 de Marzo

Tras la toma de posesión del nuevo concejal que sustituye a la dimitida Sra. Castro, D. Iván Gallardo Collado, se adjudica el concurso de adquisición de terrenos para la construcción de vivienda de protección oficial. Estas viviendas estaban previstas para el área disponible municipal de la nueva urbanización de La Meseta, aprobada hace unos meses. Sin



El Centro de Salud de Bédar en uno de los rincones más bonitos del pueblo (foto G. Leal)

Bedar's Health Centre in one of the prettiest corner of the village

embargo se decidió, como siempre sin otra explicación, que el terreno que compartía con la prevista nueva escuela, quedara exclusivamente dedicado a ésta, por lo que hubo de comprarse otro para las viviendas VPO, al no disponer el Ayuntamiento de suelo público. Para la construcción de 15 viviendas hubo que comprar 1.502 m² de solar en suelo urbano consolidado (calle Barranco) por valor de 456.627,22 • (unos 75,8 millones de pesetas) al precio de 304 •/m² (más de 50.000 pesetas.) La empresa beneficiaria de esta venta es MIRADOR DE BÉDAR, S.L, al parecer, única propuesta recibida. MIRADOR DE BÉDAR S.L es también la promotora de la pretendida “área de reserva residencial y turística” prevista en el PGOU de hace años, no aprobada, denegada después que la primera propuesta del POTLA (Plan de Ordenación del Territorio de Levante de Almería) y vuelto a pedir en las alegaciones realizadas por el Ayuntamiento que insiste en montar otro Pinar (otras 50 Has) en el Curato recalificando los terrenos rústicos a favor de este grupo.

Estas viviendas protegidas serán las primeras de esta clase que se construyen por iniciativa municipal, aunque desde hace varios años el POTLA (Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía) obliga a su promoción y construcción en porcentaje de hasta un 30% de las viviendas totales. El Ayuntamiento no está realizando esto para lucir su preocupación social sino para comenzar a cumplir la ley que le obliga a ello. Está aún muy por debajo de lo obligado por esa ley.

3. Acta del Pleno de 26 de Marzo

Es relevante en esta acta la convocatoria de un puesto de trabajo para personal eventual “asesor de inmigrantes” al que se le exigen conocimientos administrativos y de idiomas, preferentemente el inglés.

La Sra. Castro, Maloli, se vio obligada a dejar el puesto y la responsabilidad de concejal debido a la incompatibilidad con su empleo en el Ayuntamiento. El Sr. Alcalde nunca contestó a las preguntas realizadas por Levante Sostenible en el Pleno de 16 de Enero sobre “el tipo de contrato que tenía suscrito, desde qué fecha, qué misiones profesionales tenía asignadas, qué institución, empresa, grupo o colectivo otorga el contrato, cómo lo mereció y consiguió (oposición, concurso, etc.) y, sobre todo, cuánto suponía en coste al Ayuntamiento”. Solo contestó a esta última pregunta manifestando que no suponía ni un euro para la municipalidad. Evidentemente, si era así es que la Sra. Castro estaba siendo financiada por favor político no confesable desde alguna institución del PSOE o por el propio PSOE. Es posible que esta convocatoria tenga que ver con esta situación también ilegal y, por añadidura, y sobre todo, inmoral. Esperemos acontecimientos.



Fachada principal de la casa, con un nuevo balcón, posterior a la prohibición y materiales de construcción utilizados. La tercera planta exige un mayor retranqueo. La cuarta sobra. (foto G. Leal, 2 de mayo de 2008)

Main Façade of the house with a new balcony, built after being prohibited, and some of the building materials to be used. The third storey should be put backwards. The fourth one is redundant.

4. Ruegos y preguntas planteadas por Levante Sostenible para el próximo pleno Ordinario de 26 de Junio 08

Se refieren a los siguientes puntos, como se puede ver en nuestra web www.levantesostenible.es en su texto completo.

a) Se trata de un intento por denunciar el secuestro informativo y cultural que sufre este pueblo: no hay prensa, la TV es incompleta en sus señales y de mala calidad, no hay TDT, el acceso a INTERNET, obligatorio para todos los municipios de España como parece que va a ocurrir dentro de unos meses, es pobre, lento y caro. No hay señal en la mayoría del término municipal ni mucho en el pueblo para teléfono móvil. No hay transporte público ni taxi (una licencia que no funciona en el pueblo.) La radio no llega más que las cercanas, que interesan poco, las actividades culturales son raquíticas y, en su mayoría, gracias a la Diputación. El resto es la rutina periódica de chiringuito, baile y cohetes. No hay publicidad del pueblo hacia el exterior. ¡No se han editado nunca postales de uno de los pueblos más bellos y

pintorescos de Andalucía! Es decir, está clara una política de desinformación y rechazo a la cultura de dentro hacia fuera y de evitar el conocimiento, la visita turística, y la exhibición de belleza y de interés de fuera hacia adentro.

b) Recordamos y exigimos respuesta a las preguntas del Pleno de 16 de Enero. De 21 preguntas y 7 ruegos, sólo contestó el Alcalde a 4 preguntas y no se hizo eco de ningún ruego.

c) Se denuncia el incumplimiento sistemático y reiterativo en 2007 y 2008 de la obligación de rendir cuentas a la oposición por medio de la Comisión Informativa Especial de Cuentas obligatoria por ley, y aún ni siquiera constituida. No está aprobado a día de hoy el Presupuesto 2008. El Presupuesto 2007 se aprobó en Agosto 2007. La Ley reguladora de Haciendas Locales no se cumple en absoluto, se pide orden en este aspecto.

d) Consideración de Bédar como una gran unidad habitacional geriátrica, por turismo residencial de mayores de 60 años y por éxodo sistemático de jóvenes por falta de trabajo y de vivienda. Se pide atención médica de más horas/día, con desplazamiento domiciliario, una ambulancia, etc, que adecúe la asistencia sanitaria a la realidad de 2008.

e) Se pide una investigación e información de porqué todo el terreno público que el Ayuntamiento heredó de IRYDA por cesión del Estado, ha sido vendido a

particulares. Lo mismo ocurrió con el agua. ¿A quién y por qué, y por cuánto? Sin esos dos preciados patrimonios es muy difícil planificar un desarrollo sostenible.

f) Nos interesamos por la situación de la construcción ilegal de la casa de 4 plantas de la calle de la Virgen, señalando el comportamiento erráticamente extraño del Ayuntamiento. Debe de ser aclarada la historia de esta casa, en la que tanto el promotor como el Ayuntamiento han incumplido las leyes, para conocimiento del resto de ciudadanos que se esfuerzan en cumplirlas.

g) Pedimos aclaración sobre de qué forma legal se están legalizando todas las construcciones ilegales erigidas con licencias falsas, engañosas y en cualquier caso muy baratas, mermando considerablemente los posibles ingresos municipales que son patrimonio de todos los bedarenses. De nuevo, como con el agua y con la tierra, se despoja a los ciudadanos del pueblo para regalar el patrimonio de todos a unos cuantos. Pedimos que expertos analicen este lucro cesante y se restituya por quien corresponda el verdadero valor de las licencias, IBI's no satisfechos y otros impuestos municipales.

Cuando este boletín BEDAR SOSTENIBLE salga, ya se habrá celebrado el Pleno y tendremos a disposición de todos las escasas respuestas que, como la otra vez, nos prodigará el Alcalde. Pero no podemos olvidar que no contestar a una pregunta, puede ser la respuesta más expresiva.

Gracias por vuestra atención.

english ▶ english ▶ english ▶ english ▶

Town Hall Activity

by Gonzalo Leal, IS councillor

Since the last issue of *Bedar Sostenible*, there has been little external sign of activity in the town hall which is normal given the usual secretism and lack of communication between the municipal government and the opposition councillors. Without any Information Commissions, the opposition has little idea of matters in the works before they reach the Governing Council, made up of the mayor and his two lieutenants, who also formulate the Agenda of each plenary session. The points to be raised at plenary sessions, whether ordinary or extraordinary, are made known to opposition councillors at best 48 hours before the sessions along with the Minutes of the previous session.

These documents must be handed over personally meaning that a councillor might not find out about the upcoming meetings unless, as has sometimes occurred, they were advised at the last minute by telephone. All this gives opposition councillors little time in which to study the points to be voted on which, given the absolute majority which the group in power enjoys, will invariably be approved with results of 5-2, 5-1 or 5-0.

This councillor was unable to attend the last two plenaries, the ordinary of March 26 and the extraordinary of May 23. The first because he was in the Coronary Unit of Madrid hospital, a predicament which has since happily been mostly

resolved; the second because his car, as ancient as its owner, gave out just as he was driving to the meeting. Therefore, this report will focus on the most recent Minutes received from the Governing Council (since May 2007, I have received four sets of Minutes) and from the plenary sessions of March 3 and March 26. Minutes approved during the extraordinary session of May 23 have been posted on www.portal-manzora.es. I will also summarize the Request and Question points that LS has presented for the mayor's perusal and reply at the next ordinary plenary session scheduled for June 26.

1. Minutes of Governing Council of March 13, 2008

- Payments for the value of 96,661.03• were approved. Without an Accounts Information Commission, it has not been possible to know more about the use or need for these payments.

- Building licenses were granted to D.F. Teruel (agricultural *nave*), Da. E. Clemente (agricultural *almacén*), J. Gallardo (agricultural *nave* in El Campico) and Montaña de Bédar S.L. for a swimming pool in El Pinar.

- Requests for grants for the construction of a Third Age Day Centre and a stage for Moors and Christians celebrations were made. A grant was made to the Los Gallardos school so that students from Bédar could participate in an excursion to Valencia.

- An award for the birth of a child was given to D. M. García Campoy.

- Various Certificates of First Occupancy were granted.

2. Minutes of Plenary of March 3, 2008

After the swearing in of the new councillor D. Iván Gallardo Collardo (to replace the resigned Sra. Castro), the decision was made over acquisition of new land for the construction of VPO (protected housing for lower-income residents). Originally these units were meant to be built on the portion of land assigned to the municipality in the new La Meseta urbanisation which was approved several months ago. In the end it was decided – once again, without any previous explanation – that that land be taken entirely for a new school and that another piece of land needed to be acquired for the VPOs, given that the town does not have any public land. For the construction of 15

units, 1502 sq mts of consolidated urban land in Calle Barranco were purchased for a total of 456,627• (304• per sq mt). The vendor was Mirador de Bédar S.L., apparently the source of the only offer received.



Vertedero de la carretera vieja a finales de 2007. Esta situación fue denunciada por Levante Sostenible en el Pleno de enero de 2008 (foto G. Leal)

Garbage in the old road before december 2008. This situation was denounced by Levante Sostenible in the Pleno of January 2008

This developer is also behind the proposed “Residential and Tourist Reserved Area” which first appeared in the last PGOU several years ago (known as El Curato) and which was never approved but which has recently resurfaced in the mayor's recent allegations to the POTALA (see separate article on POTALA). This low-cost housing project will be the first of its kind to be constructed in Bédar although, by law, for several years already, up to 30% of all building should be of this category.

3. Minutes of Plenary of March 26, 2008

The most important matter of this session was the posting of a job offering in the town hall for “Advisor for Immigrants”, a position requiring previous knowledge of administrative matters and languages, preferably English.

Sra. Maloli Castro was obliged to resign from her position as councillor due to conflict of interest with her employment in the town hall. The mayor



Nuevo merendero-barbacoa en el mismo emplazamiento del vertedero. La idea podría ser consecuencia de las críticas de la oposición sobre la situación de los vertederos. Aplaudimos la iniciativa.

New Bardecue placed where the old garbage site existed. We suppose this could be a consequence of the opposition criticism. We applaud the initiative

never answered the questions raised by LS in the plenary of January 16, 2008, relating to Sra. Castro's employment: "type of contract involved; from which date; for what professional assignments; which body, company, group or collective granted the contract; how it was granted; and especially the cost to the town hall". Mayor Collado only replied to the final query by saying that Sra. Castro's employment did not cost the town hall a single euro.

4. Requests and Questions raised by LS for forthcoming Ordinary Plenary Session of June 26, 2008

(For a full version of the following points, consult www.levantesostenible.es).

- Lengthy complaint regarding Bedar's isolation both culturally and information-wise; there is no local press; television coverage is incomplete and poor; internet access which is obligatory for all Spanish municipalities, is poor and slow. Mobile phone coverage is absent in much of the municipality and poor in the town itself. There is no public transport. Radio transmission is also poor.

- Reiteration of the points already raised by LS at the plenary of January 16, 2008 and call for reply. Of 21 questions and seven requests, the mayor answered only four questions and ignored all requests.

- Repetition of formal complaint already made since 2007 over the systematic failure to supply financial information to the opposition via the Accounts Information Council, whose existence is obligatory by law and which, as of today, has still not been

established. The budget for 2008 has still not been approved while that of 2007 was approved only in August 2008. The regulatory Law of Local Tax Offices is not being complied with, a situation that must be rectified.

- Extension of opening hours of medical clinic with house visits and ambulance service in line with the needs of an aging community.

- Request for a study about and a report on why the public terrain allegedly inherited by the town hall via IRYDA (environmental protection body) from the state was sold to particulars. The same questions relating to Bedar's water rights. To whom were these assets sold, why and for how much? Without these two community resources, it is very difficult to plan for sustainable development.

- More details on illegal construction of a four-level house in the Calle Virgen which has been denounced. Both the owner and the town hall should be held accountable to the same rules which apply to other homeowners.

- Clarification regarding what means are being applied to legalise the buildings which have been erected with either false or inaccurate building licenses, in both cases resulting in much lower fees for the town hall coffers which belong to all residents.

By the time this issue of *BS* comes out, the June 26th plenary session will have taken place and we might have some answers to these questions from the Mayor. Bear in mind, however, that not answering a question may sometimes be the most telling answer.

Excursión arqueológica en El Pinar

por Juan Antonio Soler
y Gonzalo Leal

De todos es sabido el interés que tiene Levante Sostenible en la catalogación, valoración, conservación y, en caso muy posible, explotación económica del Patrimonio Histórico Minero que Bédar posee, como vestigio y herencia de su pasado minero que, durante 120 años supuso prácticamente la única actividad económica que dio vida al pueblo, llegando a tener, contando sólo los censados, algo más de 6.000 habitantes.

La minería no sólo dejó riqueza y civilización a la zona, tanto a las empresas que explotaron las minas, lo cual trascendió a todo el país, como a tantos propietarios locales de concesiones mineras, como a tantos simples trabajadores en todos esos años. También, además de plomo y hierro, produjo agua, otra gran riqueza natural que cuesta mucho prospectar y extraer y de la cual Bédar se ha beneficiado. Ahora se trata de que, si el pueblo va a tener el turismo tanto el viajero como el residencial como una de sus vocaciones prioritarias, nuestras bellísimas ruinas que, por donde quiera adornan y complementan el paisaje humanizándolo y culturizándolo, constituyan la base de una nueva actividad económica interesante para Bédar.

Esta riqueza histórica ha quedado también como patrimonio del pueblo, es decir, es de todos los bedarenses y pensamos que debe ser explotada como lo son una enorme mayoría de vestigios parecidos en

todo el resto de España y del mundo, porque todavía pueden seguir trabajando esas ‘piedras dando un valor añadido a aquellas explotaciones antiguas. A esto se le llama hoy “minería sostenible” y vamos a seguir siempre dispuestos a defender esta política porque la consideramos muy positiva para el futuro económico del pueblo.

En este contexto, un equipo de Levante Sostenible trabaja desde hace años para poner en valor este patrimonio. El pasado año se recibió la visita, atraído en principio por puro turismo profesional, de un arqueólogo belga que se interesó tanto por el área de El Pinar que aceptó un contrato muy ventajoso para nosotros para realizar un estudio de las áreas en las que aún quedan vestigios interesantes. Los resultados que han sido muy positivos, serán publicados por este arqueólogo, Paul Rondelez, y sus colegas de nacionalidad polaca que le acompañaron en el estudio, Ewelina Chrobak y Marek Milewski junto con el bedarenses Juan Antonio Soler, promotor del estudio, en las siguientes revistas: *Metallurgic Archeology*, *Axarquía* (a nivel de divulgación) y *De re metallica*, *Revista de la Sociedad Española para la Conservación del Patrimonio Geológico* y *Minero*, de la que son miembros dos personas de Levante Sostenible.

Con este motivo, se organizó una excursión de turismo cultural que consistió en unas palabras de



Paul Rondelez, explicando a los asistentes la interpretación de una estación de machaqueo y cribado de mineral
Paul Rondelez explaining to attendants the performance in a milling and sieving station. (photo Manuel Gallardo)

presentación del concejal de LS, G.Leal, y un paseo por las zonas estudiadas (Cerro de la Gambera) dirigido por Paul Rondelez, en la que se mostraron cuatro hornos de calcinación de los primeros tiempos de la explotación del plomo, varias estaciones de cribado y otros vestigios que fueron interpretados por los expertos para reconstruir las técnicas de trabajo y costumbres laborales de la época.

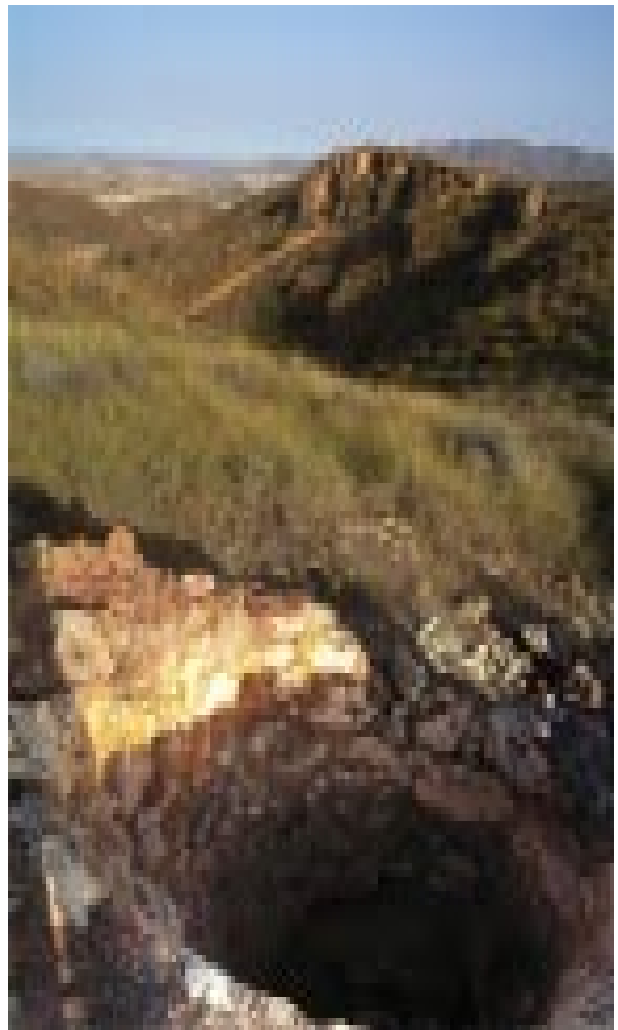
A pesar de ser publicitado el acto tan sólo 48 horas antes y de ser domingo, sorprendió la presencia de 30 personas de El Pinar y de Bédar, en un 80% comunitarias, que manifestaron su satisfacción por el trabajo realizado y pasaron un buen rato, demostrando un enorme interés por lo que estaban contemplando.

Animados por este éxito, se preparan para próximas convocatorias al menos otras tres excursiones en varias áreas en las que las obras mineras son mucho más espectaculares y valiosas.

Debemos agradecer la gentileza de D. Jesús García, propietario de la promotora urbanizadora de El Pinar que, poniendo de manifiesto una vez más una sensibilidad cultural que ya conocíamos, dio las facilidades de actuación necesarias para llevar a cabo el trabajo. También es de agradecer el apoyo de Jesús Fernández que cedió graciosamente el Cortijo del abuelo en el que los tres arqueólogos pasaron los diez días de estancia, ayudando con ello sensiblemente a costear la operación.

Durante la excursión, un matrimonio británico nos ofreció generosamente algún objeto minero antiguo que recogeremos encantados para el pequeño almacén que acumulamos con otros objetos que hemos encontrado y que servirán para un futuro y deseado museo de la mina. Si hay algún otro aficionado a este bonito hobby y puede ayudarnos de cualquier manera, envíe mensaje a galeache@gmail.com o al 606 92 19 71. Gracias a todos.

Por añadidura, el mineralogista belga, Pierre Rondelez, padre de Paul, en su visita del pasado año tomó muestras junto con G Leal de toda la posible



mineralogía de la zona accesible todavía y ha realizado un minucioso estudio de identificación con un reportaje fotográfico de gran interés, realizado bajo el microscopio, que pasará a formar parte del libro sobre la historia minera de Bédar que preparan J Grima (historiador y editor), Juan Antonio Soler, estudioso de este tema y G Leal (ingeniero de minas).

english ▶ english ▶ english ▶ english ▶

El Pinar mining excursion

by Juan Antonio Soler & Gonzalo Leal

It is widely known that Levante Sostenible is interested in cataloguing and conserving Bedar's mining heritage. For some 120 years, mining was the only economic activity of the town, giving sustenance to its 6000 residents. Mining brought wealth and civilisation to the zone, both to the

mining companies, many of which were small, locally owned concessions, as well as to the workers. In addition to lead and iron, mining also brought water to Bedar which otherwise would have been costly to prospect and extract. The historic wealth still found today in our beautiful ruins



Uno de los hornos de calcinación estudiados en La Gamberra. Paul Rondelez y excursionistas (foto Manuel Gallardo)
One of the burning ovens studied in La Gamberra . Paul Rondelez and hikers.

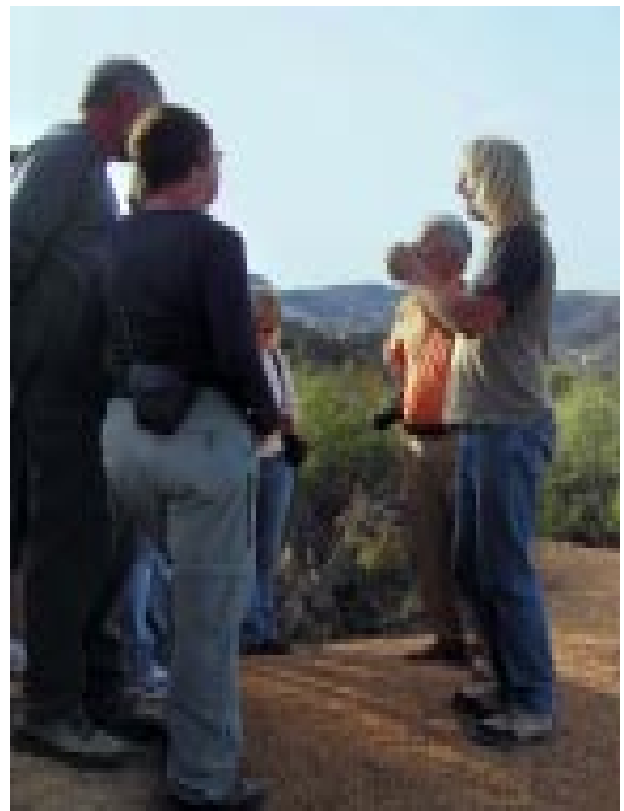
belongs to the people of the town. We believe this heritage can be exploited to bring tourism and a new source of revenue to Bedar.

A team from Levante Sostenible has been working for several years in this direction. Last year, Paul Rondelez, a Belgian archaeologist, visited the area as a tourist. Enthused by what he found in El Pinar, Mr. Rondelez then agreed to return this year with two Polish colleagues, Ewelina Chrobak and Marek Milewski, to carry out studies of the most interesting remains along with the initiator of the project, Juan Antonio Soler. The results of their findings will be written up in several specialist publications, including *Metallurgic Archeology*, *Axarquía* and *De re metallica*, the journal of the Spanish Society for the Conservation of Geologic and Mining Heritage.

In late April, a visit to the site of their studies at Cerro de la Gamberra was organised by LSOS councillor G. Leal and Mr. Rondelez. A group of about 30 guests, the majority non-Spanish, were shown four calcination ovens dating from the early lead mining period, several sieving sites and other remains, with Mr. Rondelez describing what the team believed to be work techniques and practices of the era. Given the high level of interest, another three excursions to areas with even more interesting and valuable ruins are planned.

We would like to thank Jesús García, the promoter of the El Pinar urbanisation, for his cooperation in facilitating the team's work. We also thank the support of Jesús Fernandez who graciously supplied accommodation to the team for their ten-day stay. During the visit, a British couple generously offered some mining relics that we will happily add to our growing collection which we hope will one day be exhibited in a mining museum. Anyone else who has something to offer may contact me at glealeche@gmail.com or 606 921 971.

Finally, Pierre Rondelez, mineralogist and Paul's father, also visited the area last year and took samples of all the minerals still present in the zone. He has carried out a detailed study with fascinating photographs taken with a microscopic to be included in the publication on Bedar's mining history which is being prepared by Juan Grima, historian and publisher, Juan Antonio Soler and G. Leal (mining engineer).



Juan Antonio Soler Jódar, premiado en Barcelona

El Consejo Asesor de Salud Laboral, como jurado del Premio Barcelona de Salud Laboral, reunido el 22 de Abril de 2008 ha otorgado, por unanimidad el premio 2008 al Juan Antonio Soler Jódar y a su colaboradora Marta Argemí Hurtado por el trabajo "Sistema de integración vertical para Servicios de Prevención de grupos de empresas." Este estudio recopila, con rigor y método, una experiencia de buena praxis sobre actuaciones desarrolladas en la ciudad de Barcelona durante el año 2007 en el cual se ha llevado a cabo un amplio seguimiento de los objetivos de salud laboral y una valoración epidemiológica. La entrega tuvo lugar el pasado 29 de Abril en el Salón de Ciento del Ayuntamiento de Barcelona con la presencia de Ricard Gomá, quinto teniente de alcalde y de la delegada de Salud Pública, Isabel Ribas.

El Dr. Soler en Barcelona, Juan Antonio en Bédar, ha conseguido un triunfo profesional destacado en su especialidad de medicina del Trabajo. Su especialidad en Bédar es la promoción y puesta en valor de la historia minera de Bédar y la búsqueda de vestigios arqueológicos, en la que todos esperamos se vea recompensado algún día, en el que puedan ser publicados sus trabajos, que realiza junto con otros compañeros de Levante Sostenible, a cuya lista de candidatura pertenece y por lo que trabaja activamente. Esta dualidad de actividades le viene de sangre, ya que es nieto y biznieto de mineros por un lado y desciende también del popular Dr. Antonio Bolea, que da nombre a la plaza en la que está el ambulatorio de Bédar.

Juan Antonio es uno de los casos, como tantos otros y cada vez más, de jóvenes que han tenido que buscar quehacer y vivienda fuera del pueblo, ya que la política municipal desde hace 20-30 años está orientada a ofrecer el patrimonio y las posibilidades de desarrollo de Bédar a una

sola actividad que no deja nada para el pueblo ni para sus habitantes y sí todo para empresas y personas de fuera.

Pero a pesar del desarraigo y la lejanía de sus raíces, hay un bedarense triunfando como otros que han salido de aquí de los que algún día nos ocuparemos de recordar.

Sigue adelante Juan Antonio, que desde aquí seguiremos trabajando para gente como tú. ¡Enhorabuena!



Juan Antonio Soler mostrando el diploma acreditativo del premio

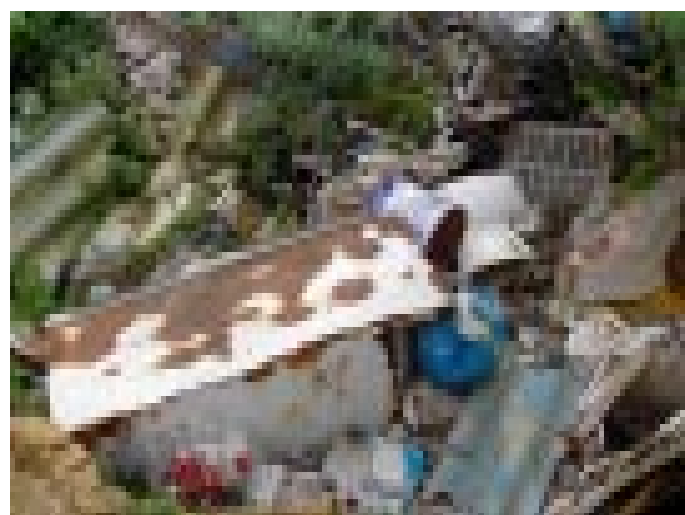
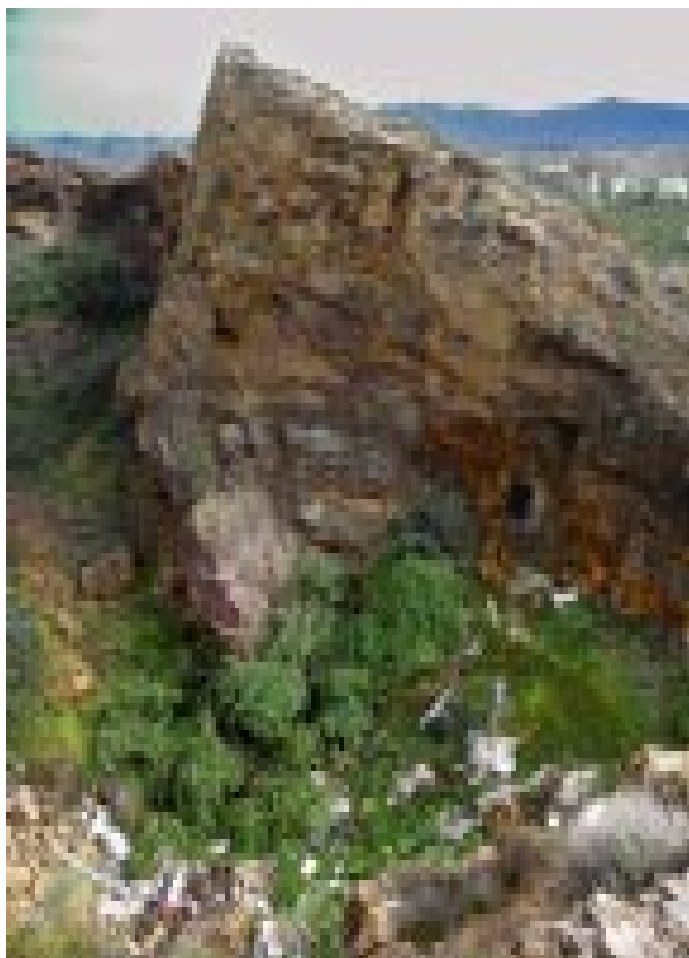


Una pequeña sorpresa

El día que presentamos el primer número de Bédar Sostenible, se acercó hasta nosotros una niña que era todo un primor. Nos dijo que si ella también podía participar en la revista, escribiendo algo o dibujando alguna cosa. Como es obvio le dijimos que nuestro *Boletín* estaba abierto a todos los bedarenses; que si ella lo era, que le prometíamos que le dejábamos un hueco entero para ella. Un mes después nos llegó a través de correo electrónico, un bonito dibujo de Ivette Pérez Soler, de diez años, la niña en cuestión, para que se lo incluyéramos. Y como lo prometido es deuda, y ella será en el mañana una excelente profesional, y por qué no, una gran dibujante, desde estas páginas le damos nuestro apoyo y le mostramos nuestra admiración y cariño por su valentía y su gesto.

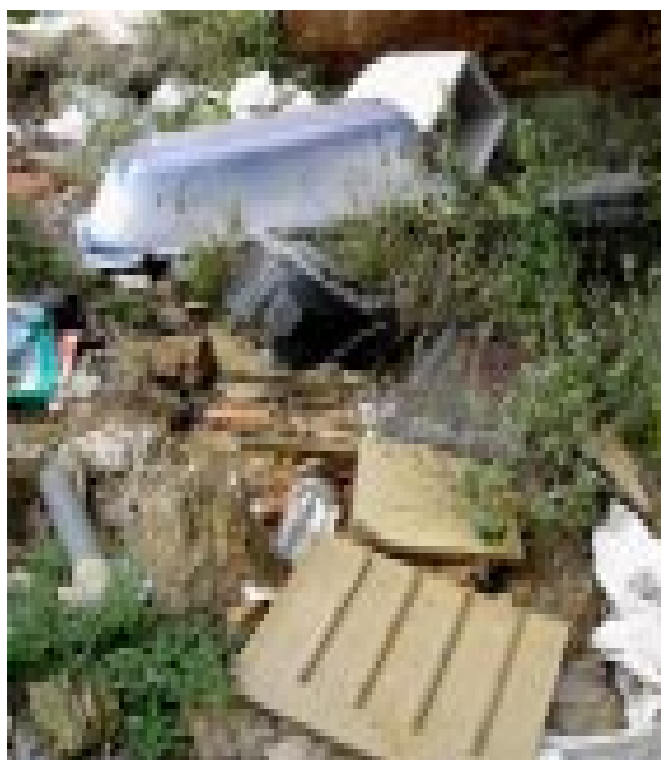
Las fotos no mienten

Con esta sección queremos llamar la atención sobre la dejadez que, a veces, desde el Ayuntamiento y algunos particulares se tiene. Con ello pretendemos hacer una crítica positiva, sin que nadie se moleste. Hoy traemos varias imágenes tomadas de la Mina "La Mulata", a escasos 50 metros de las casas del pueblo. Esta hoya, además de insalubre y vertedero ilegal, es peligrosa debido a la existencia de un pozo descubierto de mina.



Photos don't lie

In this section we wish to call attention - in a constructive manner - to both the Bedar Town Hall and residents over conditions which require improvement in our municipality. "La Mulata" Mine has been converted in garbage depot at 50 m. from the village houses. Is both unhealthy and dangerous. It's an unprotected pit.



The End Could Be Nigh by James Hulbert *

We live in a beautiful place, sunny, sleepy and insular. Our history is etched into these hills, but that history may be ending. About ten thousand years ago, a profound change took place when humans everywhere began giving up their nomadic life and settled into communities. Ever since, they have been drifting steadily into urbanisations, and now, for the first time, more people on earth live an urban rather than a rural way of life.

We live in a complex society, a vast matrix of interconnections, and we are totally dependent on each other. Everything we do or use depends on somebody else doing their job. This very complexity makes society vulnerable. While it works, it's wonderful. Break a few links and things can heal themselves, but break too many and it all begins to unravel. This interdependency is now global.

Beyond a certain level of complexity, the outcome of anything that happens, whether it's strikes, terrorism or natural disasters, becomes unpredictable. The recent truck drivers' strike was a stark reminder. Had it lasted longer than a few days, the services we take for granted would have rapidly disintegrated. Without food distribution, as we have seen, the supermarkets would have been empty within hours. Add the possible disruption of the electrical supply and you have a doomsday scenario. No electricity means no refrigeration, no tap water, no communication and no medical services. Under such pressure, law and order quickly breaks down. Of course it couldn't happen – or could it?

A basic law of the universe says that without a continual effort to restore and replenish any system, everything runs down or decays. Yet still we fail to maintain the world we inhabit. We asset strip the world, take and never give. We destroy the forests that purify the air and soak up surplus carbon. We pollute and exhaust the land. We drain our aquifers and empty the fish from the seas. The resources of the planet are exhaustible, yet we waste them at an ever-increasing rate. We are like a man with an old house who tries to build higher by stealing bricks from his own foundations.

When we are concerned only with our own good, or that of the social group to which we belong, to the detriment of everyone else, we are undermining the society we all depend on. Thus we damage ourselves

and rob our descendents of their rightful inheritance. Our negligence is now disturbing the delicate balance of life on Earth. The planet will eventually find a new balance, but the world we pass on to our children may not be one that earns their gratitude.

Politicians rarely concern themselves with issues beyond their fiefdom. Certainly the survival of human life on the planet is something they can hardly begin to deal with. This is our responsibility: to help politicians raise their sight out of the lowly political battlefield and to make them realise that the survival of our civilisation is more important than any partisan arguments. Yes, scientists are working on ways to reduce mankind's impact on the planet, but without pressure from ordinary citizens, there is no political will to implement their proposals. The answers are difficult, but we shouldn't pretend the problems are not there. If we show the politicians that we care, we still have time to pull back from the precipice. But our way of life will be changed, because in order for mankind and the planet to survive, things have to change.

Today's newspapers lead on political scandal, media trivia and sports results. The breakdown of traditional political and economic systems takes time and these topics may not be deemed newsworthy. Yet it is precisely new political and economic structures on a global scale which are required in order to restore our planet. Without sustainable solutions going forward, make no mistake, this beautiful, lonely planet will continue to drift through the emptiness of space for thousands of millennia to come, but it may be drifting without us.



A view of a corner of the village (photo Manuel Gallardo)

* James Hulbert, a retired design engineer, has been coming to Bedar since 1987.

RINCÓN LITERARIO

La ermita, la tierra y la historia por Virginia Fernández Collado

La ermita del Pecho, como muchos de vosotros sabréis, fue construida debido a que la originaria fue derribada hacia 1896 como consecuencia de la explotación de la mina del Cerro de la Virgen. Nunca había visto una imagen de ésta, hasta que apareciera la revista *Bédar Sostenible* nº1 (Semana Santa 2008) en la que se incluía en la portada una de las fotos más antiguas que se conocen del pueblo de Bédar, portando la imagen de tan antiguo lugar de culto. Posteriormente esta segunda ermita, construida sobre el cerro del Pecho fue derribada para contruir una plaza más amplia. Años más tarde fue edificada otra más nueva y moderna, aunque la anterior era más grande y poseía unos valores constructivos tradicionales que no tiene la actual. Personalmente opino que deberíamos intentar cuidar y conservar nuestro patrimonio histórico y, en definitiva, nuestra historia:

A veces nos vemos un poco más al desnudo, y es bastante penoso, pero también útil. A veces nos hace falta despojarnos del disfraz que nos envuelve y contemplar la naturaleza cara a cara, mirándola frente a frente, como si ella fuera un semejante.

En esta tierra inerte, de ríos de tierra, sólo nos queda la historia, y la destruimos. La historia es la tierra; la

historia es, por ejemplo, un arco de piedra tallada por el tiempo que un día desaparece, porque alguien decide que desaparezca, porque alguien decide ejercer de juez. El cielo se nubla y se reivindica y nos hace saber que estamos equivocados, que está en contra de aquellos que predicán el llevar la razón a costa de todo, de cualquier cosa, y se reafirma en millones de sitios, en millones de lugares, y grita de la única manera que sabe hacerlo, en silencio, y creo que nadie lo escucha, y es triste.

Deberíamos mirarnos en nosotros mismos, hacia adentro, mirada embudo, mirada en espiral, y dejar de ser bucles atemporales. Deberíamos hacer una reflexión a solas con el tiempo. Creo que no estamos acostumbrados a hacerlo, creo que es bastante necesario, encontraríamos millones de cosas que no nos gustan. Todo se puede reflejar en una película muda, en una película en blanco y negro, en una especie de espacio-tiempo, que suene la sinfonía nº 9 de Ludwig Van Beethoven, o un disco de cualquier música del mundo, que compartamos una noche con alguien, y creo que, al final, esto podría ser una explicación perfecta y cuadrada del mundo.

Editorial

Hemos recibido muchas felicitaciones de personas a las que les ha gustado nuestro Boletín nº 1 de *BÉDAR SOTENIBLE*, y ello nos motiva aun más a continuar con esta hermosa labor.

La comarca y el país comienzan a resentirse por la "desaceleración económica" -o ya abiertamente recesión o crisis-. En Bédar algunas familias se han marchado y nos duele. ¿Estamos preparados para afrontar las dificultades que se avecinan, o todo el empleo del pueblo depende del turismo y la construcción?

Levante Sostenible de Bédar ha sido invitado a participar en el *Congreso Mundial de la Naturaleza* que se celebrará en Barcelona en octubre próximo, donde mostraremos nuestras ideas y planteamientos de tipo municipal en un contexto multicultural, como sucede en Bédar, a especialistas de todo el mundo.

En cuanto a este nuevo número esperamos que sea del agrado de todos o, al menos, de la amplia mayoría.

We have been congratulated by many people who have liked our first bulletin. This motivates us to go on with our work.

The "Comarca" and country start to suffer the "deacceleration" or an open recession of the economy.

In Bedar, some families have left and we are sorry. Are we prepared to face coming difficulties or all the employment in the village depends on tourism and bricks?

Levante Sostenible of Bedar has been invited to participate in the *World Congress of Nature* to be celebrated in Barcelona next october where we shall present our ideas and objectives at a municipal level in a multicultural environment, -as is the case in Bedar-, to specialists from the whole world.

In relation to this new issue, we hope this satisfy all of you or at least a great majority.

Edita/ published by: Agrupación de Electores Levante Sostenible- Bédar.

Motivo de portada: Bédar, por Tamara Katz

Colaboraciones en artículos, traducciones y fotografías: Juan José Alonso, Concha Arranz, Josephine Bow, Virginia Fernández, Manuel Gallardo, Robert Graves (s), Juan Grima, James Hulbert, Tamara Katz, Gonzalo Leal, Ivette Pérez y Juan Antonio Soler.

Depósito Legal: GR: /2008. Edición de 500 ejemplares.

BÉDAR SOSTENIBLE autoriza la copia y reproducción de estos artículos, siempre y cuando se cite el autor y la procedencia.