



Damien Laurenzena eta Nayeli Rivadeneyra, Barazkia pizzarekin. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

infraganti LAPURDIKO PIZZAK

Lapurdiko Pizzak Nayeli Rivadeneyra eta Damien Laurenzena dira. Mexiko Hirikoa bata, Senperekoa bertzea, biak euskaldunak. Krisiaren erdian ekin zioten bideari, Erreterian, merkatua ezagutzeko pizzerien ateetan zenbat kaxa ateratzen ziren zenbatzen gauak eman ondotik. Naturaltasuna eta kultur nahasketa dituzte eskaintzeko.

Mexikoko bandera-
ren eta
euskal
ikurrina-
ren antza
duela adierazi du Nayeli Rivade-
neyrak labetik, usain goxo-go-
xoa zabalduz, Barazkia pizza
atera duenean. Senarrak, Da-
mien Laurenzenak, irudimen
pixka bat behar dela baina izan
daitekeela erantzun dio irribar-
rez. Pizza horretan, eta Errente-

riako Corsario Ikutza kaleko le-
hen zenbakian (Biteri kalearen
kantoian) prestatzen dituzten
bertzeetan, hamaika kolore, is-
torio eta pertsona sartzen dira.
Beran elkar ezagutu zutenekoa,
Perun aitazinera egin ez zuen ne-
gozioa, Landetako lehengusua-
ren sekretuak, Damienek esku-
baloiko lagunak... Goazen
banan-banan dastatzera.

Nayeli Mexiko Hiritik Aran-
tzara etorri zen bizitzera gazte-
txoa zela, amarekin batera. Al-

Hilabete batez hamabi pizza asmatzen dituzte urte osorako. Gero, argazkiak atera eta hemen jartzen dituzte: «Facebook.com/Lapurdiko-pizzak-663652327011065/»

Artisau masa freskoa prestatzen dute goizero eta horrek bereizten ditu bertze enpresetatik, baita erabiltzen duten gasna bereziak eta osagai guztiak freskoak izateak ere

daketa erabatekoa izan zen, jaki-
na. Lekarozera joaten zen ikaste-
ra eta bidaiak luzeak izaten zi-
ren Arantzatik behera taxiz eta
gero autobusez.

Damien senpertia Berako
Ikuilu tabernan lanean ari zen
Nayeli bertako inauterietan bar-
neratu zenean. Ordutik batera
egiten ari dira bidea, bizitzan
eta lanean ere bai. Aurrena Pe-
run, Arequipan, ardo inporta-
zioko enpresa bat muntatu zu-
ten. Bordenetik eramaten zuten
ardoa. Negozioak funtzionatzen
zuen, baina bost ziren proiektu-
an eta ez ziren elkarrekin ongi
konpondu. «Nayeli eta biok arlo
sentimentalean hurbil ginen
zailtasun hori pasatu eta gero,
momentu txarretan ikusten di-
tuzulako zinez gertu dauzkazu-
nak. Hortik pauso bat aurrera
ematea eta ezkontzea erabaki
genuen», kontatu du Damienek.

UROS BIZITZEA

Motxilan esperientzia horrekin
–baita zorrekin ere– bueltatu zi-
ren Euskal Herrira, beraz. Ez zi-
ren momenturik egokienean
baina beren tristeziarekin egoe-
ra aztertu zuten: «Ez gara ahal
handikoak, ahal sinpleak ditu-
gu. Zer egiten ahal dugu gure
helburua lortzeko? Gure helbu-
rua uros bizitzea da. Utopia idu-
ri du, baina hori da. Eguneroko
bizian plazerez egiten ditugun
gauzak egitea».

Karpeta bat ireki zuten
proiektuak sartzeko. Bazekiten
janariarekin erlazioa izanen
zuela. «Titulurik ez genuen,
nahiz eta ikasketak eta kurtsoak
eginak genituen. Zer genuen?
Kultur nahasketa. Gure berezita-
suna janariaren bidetik azaltze-
ko bidea ikusten genuen».

Damienek, Erreteriarra etor-
tzean, faltan ematen zituen La-
purdiko artisau pizzak. Senpe-
ren, sei mila biztanlerentzat
bost pizzeria dituzte, Errente-
rian baino gehiago. Hala,
proiektua zehazten joan ziren.
Lehengusuak pizzeria bat du
Landetan eta sekretu guztiak
eman zizkien, masarena barne.
Kudeaketaren arloan, aldiz, Oar-
soaldea elkartearen laguntza
izan zuten.

«2014 hasieran ireki genuen
pizzeria eta proiektuari 2013an
ekin genion, krisiaren erdian.
Gure ahal ekonomikoak oso
umilak ziren eta halako proiektu
batekin aurkeztean krisi den-
boran, bankuek mesfidantzaz
begiratzen zuten. Borrokatu gi-
nen, banku asko bisitatu geni-
tuen eta batek segitu zigun».

Labea eta gainerako oinarri-
ko materiala erosita aurrekon-
turik gelditzen ez zenez, batere
promoziorik gabe hasi ziren,
pentsatuz emeki-emeki jendeak
probatuko zuela eta gustatuz
gero ongi mintzatuko zela. Hala
gertatu da.

ESKUBALOIKO LAGUNAK

Nayelik erantsi du Damienek es-
kubaloiko lagunak hagitz ga-
rrantzitsuak izan direla. Beti ki-
rolaria izan da lapurtarra eta
eskubaloia bihotzean darama.
«Ibili naizen herrietan, Perun
izan ezik –han ez baitut aurki-
tu– beti motxilarekin joan naiz
entrenatzen den lekura. Aitak
txikitatik erakutsi zidan taldeko
edozein kiroletan biziaren esko-
la dagoela. Ekipo batean bizian
dagoena aurkituko duzu. Eta
arrazoi handia zuen. Erreteriar-
ra motxilarekin iritsita, entre-
natzera joan eta jende pila bat



Lapurdiko Pizzak artisauak dira, osagai freskoekin eginak, etxekoak.

Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

aurkitu nuen eskubaloia gustuko zuena eta hortik harremanak izaten hasi nintzen. Harreman sozialen sarea osatu nuen horrela. Eta pizzeria ireki genuenean lehenak izan ziren etortzen».

Lehen egunean goizeko ordu batean bukatu zuten. Denak etorri ziren pizza erostera. Ordu eta erdi berandu atera zituzten eta denak irriz, kantari eta animatzen egon ziren. Hala erran zioten kideek Damieni: «Zu zarela-ko etorri gara, baina itzultzen bagara pizzak onak direlako izango da». Bultzada eman zieten ateratzean ongi solas egin zutelako pizzeriaz. Ahoz aho zabaldu zen ospea.

Mexikarrak oroitu du etxean taloak eta pizzak egiten zituztela ostegunetan eta denak biltzen zirela jateko. Proiektua egitean herriaren merkatua kalkulatu eta pizzen onurak ikusi behar zituzten prezioa emateko, osagaiak pisatu eta probak egin behar zituzten. Kartan hamasei pizza dituzte eta jateko jendea behar zuten. Garai hartan, Damien oraindik jokalaria zela, entrenamendutik landa biltzen zi-

ren trago bat hartzeko. «Oste- gun eroa deitzen genion. Irri egin, gitarra hartu... Ostatura joan partez, etxean biltzen hasi ginen. Nayelik baliatzen zuen talo eta pizzak egiteko». Bi gauzak egiten zituzten, ongi pasa eta proiektuarekin jarraitu. «15 metro karratutan hamasei pertsona jaten!», gogoratu dute irriz.

EUSKAL IZENENKO PIZZA BEREZIAK

«Lagunen bidez kritika asko izan genuen, onak lan egiteko. Hemengo kultura eta zaporeko jendearen kritikak». Badira pizzak Ipar Euskal Herrian ongi funtzionatzen dutenak eta Hegoaldean ez hainbertze. Adibidez, Landesa. «Ahatekia dauka eta Iparraldean oso-oso eskatua da, baina hemen ez hainbeste eta nik hori neukan 'izar' bezala. Orain gustukoago du jendeak, baina hastapenean ez», azaldu du senpertarrak.

Ez zuten tomate, gasna eta urdaiazpikoaren pizza emateko asmorik, gauza bereziak egin nahi zituztelako. Baina lagun batek ohartarazi zien badela jendea hori bakarrik jaten due-

na eta eman behar zutela. Lagunaren izena jarri zioten: Aini. Gaur egun, pizzarik salduena da.

Plateren errezetetatik sortzen dute. Axoa, haragi txikitua, patata eta piperrada saltsarekin egiten dena, pizzara eraman dute. Perun ikusitako plater bat ere, saltxitxak patatekin, inspirazio iturri izan dute. Mendizaleak pizza Frantzia iparraldeko mendiko plater batetik dator. Esne-gaina, patata, gasna, urdaiazpiko egosia, hirugiharra, Reblochon gasna, tipula eta arrautza ditu.

Tabernan daudela, pintxo bat hartu eta «ze konbinazio polita!» pentsatzen dute, «pizza batean joan daiteke». Etxean, liburu bat irakurtzen ere etortzen zaizkie ideiak. Eta bertze batzuk egokituak dira. Goxoa adibidez, Senperen hagitz maite dutena. Tomatea, gasna, ahuntz gasna, mozzarella, eztia eta oliba beltzak ditu.

Badute pizza bat mexikarra. Taloa, babarrun purea, hirugi-harra edo haragi txikitua, gazta eta saltsa desberdinak daramatzen platera du oinarri. Baina, horre-

taz aparte, ez dute Mexikoko sukaldaritzaren eragin handirik. Ez da erraza. Ez dute argi nola egin, baina aukera hor dute. Hori bai, taloa eta mexikar tortilla kontzeptu bera dira eta Mexikon erabiltzen den makina bat erabiltzen dute taloak egiteko.

Hilabete batez hamabi pizza asmatzen dituzte urte osorako. Damienek jada ez du eskubaloian jokutzen, baina lagunak etortzen jarraitzen dute, orain pizzeriara, eta pizzak proban daudenean euren laguntzen die- te erabakitzen: «Aurrera goaz pizza hauekin ala ez?». Gero, egun bat hartzen dute argazkiak ateratzeko, bertako argazkilari batzuekin, eta Facebook sare sozialean jartzen dituzte. Hilero bat ateratzen dute. Orain 24 hilabetetarako prestatuak dituzte. Umea izanen dutenez lanak aurreratu dituzte.

ETXEKO BEZALAKOA

«Ezin dugu enpresa handiekin lehiatu eta zerbait desberdina egin behar dugu. Masan dugu desberdintasun handia, artisau masa freskoa prestatzen dugulako goizero», agertzen dute ondoko kafetegian gosaldutako pizzerian sartzean. Goitik behera zuriz jantzi dira biak. Nayelik ilea motots batean bildu eta bisera jarri du.

Gasnan ere badute alde. Hori ere sekretua da. «Beste desberdintasun bat da osagai guztiak freskoak direla. Egunero erosi eta txikitzen ditugu. Lan handia da, baina emaitza etxeko pizza da, naturala», esplikatu du mexikar euskaldunak.

Nayelik egiten ditu pizzak. «Egiten dituen gauza guztietan oso azkarra da, mexikar motel- len topiko guztien kontra», dio Damienek. Bere esparrua, aldiz, kontabilitatea, erosketak eta harremanak dira. Ez dituzte pizzak etxetz etxe banatzen. Deitu eta bila etorri behar dute bezeroek. Horrek eurentzako funtsezkoa den gauza bat bermatzen die: jendearekin harremana izatea eta irribarre batekin atera daitez- en lortzea... eta ez pizzarengatik bakarrik. •

Maidar Iantzi Goienetxe