



Marco Bianchi eta Jon Rey, jatetxeko bazter batean. Jaizki FONTANEDA | FOKU

# infraganti MUSEO DEL ORGANO JATETXEA

Ez da museoa, jatetxea baizik. Izenak bertako jarduerarekin zerikusirik izan gabe hasi zen duela hiru hamarkada, eta bazkide berriek izenari eutsi diote izanari eutsi nahi diotelako. Betiko jatetxe begetarianoa da, baina aldaketa interesgarriak egin dituzte. Bi apustu: jatetxea hornitzen duten ekoizleak nabarmentzea eta euskararen erabilera.

**G**asteizko Manuel Iradier kalean Euskal Herriko lehenbiziko jatetxe begetarianoetako bat zabaldu zuten 1987an. Hiru hamarkada igaro-

ta, haren jabeak, jatetxea uzteko garaia iritsita, euren filosofiari jarraituko zion norbaiten bila zebiltzala, Diego Apellaniz, Marco Bianchi eta Jon Rey agertu ziren. Gaur egun Museo del Organo jatetxeko bazkide berriak dira, lokala zerbait aldatu

eta eguneratuta, «2020. urtera eramateko asmoz». Hilabetetsu baino ez du jatetxeak zabalik eta gutxienik lehen bezain ondo funtzionatzen duela ikusi dute. Baita ondo funtzionatzeko gogotik lan egin beharra dagoela ere.

Lehen bezala, beraz, elikadura eta bizimodu osasungarria aldarrikatu, sustatu eta eskaintzen dute arduradun berriek, eta jatetxearen «esentzia» kontserbatzen duen seinale, izen berarekin jarraitzea erabaki zuten. Baina zergatik Museo del Organo? Galdera bera egin zuten hiru bazkideek. Lokal horretan antigoaleko gauzak saltzen ziren aspaldi; ondoren organo denda eta tailer bat jarri zuten, pianoak konpondu eta afinatzen zituzten, eta duela 32 urte jatetxea zabaldu zutenean, jabeek ez zuten errotulu berririk jartzeko dirua, eta bere horretan utzi zuten oraintsu arte.

Izen berarekin baina haren diseinua aldatuta eta lokala txukundu ondoren, berrinauguratu egin zuten Diego, Marco eta Jonek. Bertan hartu dute GAUR8. Marcok esertzera gonbidatu gaitu, berehala antzematen zaion italiar doinuz; hala ere, harrigarriago gertatzen da egiten duen euskara zuzen eta egoki askoa, duela 17 urte Gasteizera etorri zenetik ikasia. Azaldu duenez, Diegok Artium Museoan lan egiten du, komunikazio eta marketin arloan, eta lan bertsua egiten du jatetxean, normalean bertatik kanpo. Aspaldiko lagunak dira Diego eta bera, herri mugimenduan elkarrekin ibiliak. Marco kimikaria da, eta Miñaoko Parke Teknologikoan ingurumenaren inguruko ikerketa proiektuak kudeatzen lan egiten zuenean, Jon ezagutu zuen, master bat amaitzera joan eta hantxe jarraitu baitzuen lanean.

Jatetxea hartu arte ezer gutxi zekiten ostalaritzaz. Marcok dioenez, ez da erraza, «kanpotik ikusita hala eman lezakeen arren». Jatetxearen eskualdatzea egin baino lehen asko hitz egin zuten aurreko bazkideekin, sukaldaritzaz eta jatetxea kudeatzeko moduz. Edonola ere, eurak zeregin horretan berriak badira ere, sukaldean aurreko lantaldeak jarraitzen du, eta haiekin lanean aurreko jabeetako bat ere badago. Hartara, bost langile eta hiru bazkide dira.

Jatetxeak ondo funtzionatu du beti, eta haren filosofiari eusteko asmoa zutenez, aldaketa gutxi egin beharra zeukaten; lokalari dagokionez, dekorazioa, eta menuei dagokienez, funtsean berdintsu jarraitu dute: menu erdia, osoa eta jate-txearen «arima» izan den entsalada buffeta, besteak beste.

## HORNITZAILEAK AGERIKO

Museo del Organo jatetxeak zer du berritik, horrenbestez? Alde batetik, plateren itxura. Apainduago ateratzen dira mahaira, eta zapore berriak, «ausartagoak» sartzen hasi dira, lehengo oinarritik abiatuta, eta jatetxe begetarianoa bada ere, plateren ehuneko handia beganoa da.

Baina gazte hauen apusturik handiena hornitzaileekikoa da. Jatetxe horrek beti egin du ekologikoaren aldeko apustua ahal zuen neurrian, alderdi ekonomikoa eta egin beharreko esfortzua kontuan izanda. Jon, Diego eta Marcok, berriz, %100 ekologikoa eta kilometro 0 sukalde izatea erabaki zuten. Arabako Bionekazaritzako ekoizleekin proiektu bat abiatu dute eta Museo del Organo elkarrekin horretako lehen jatetxe bazkidea da. «Kontrako bidean» funtzionatzen dutela dio Marcok. Astero baratzetan zer



Jon Rey eta Marco Bianchi, eguerdiko otordurako mahaiak atontzen. Jaizki FONTANEDA | FOKU

dagoen esaten die elkartek eta horren arabera prestatzen dituzte menuak, egunero aldatzen dituztenak. Arratsaldero zehazten dute menua, hornitzaileek eta eurek daukatena kontuan izanda. Produktuak tokikoak eta sasoikoak dira, jakina: barazki guztiak, Arabakoak; fruta, berriz, Nafarroakoa, eta edarien karta Villabuenako hiru ardok, Aramaioko sagardoak eta Urkabustaizko Baiasgaragardoak osatzen dute.

Komunikazio arloan ere ekoizleak agerikoagoak izateko ahalegina egiten ari dira. Hone-la azaldu du Marcok: «Ez da nahikoa esatea platera bikain dagoela, oso dotore jarrita eta zapore ona duela. Horren atzean badago lurra lantzen duen emakume bat, mutil bat... eta horren garrantzia nabarmendu

beharra dago». Hilero produktu bat eta ekoizle bat aukeratzeko dituzte, kartan produktuen izena ez ezik, ekoizlearena ere agertuta.

Eguerdian zabaltzen dute, ordu bate-tik lauretara, eta beste zerbitzu bat abiatu berri dute, «Bakarrik zuretzat» izeneko, lagun taldeei jatetxe osoa erreserbatu eta, ateak itxita, bi menu berezi dasta ditzaten.

Bestetik, badituzte bezeroentzako zenbait eskaintza, hala nola hamar egunetako menu bakoitzean euro bat aurrezteko

**Jatetxe horrek beti egin du ekologikoaren aldeko apustua, ahal zuen neurrian. Jonek, Diegok eta Marcok, berriz, %100 ekologikoa eta kilometro 0 sukaldea izatea erabaki zuten**

**Arratsaldero zehazten dute menua, hornitzaileek eta eurek daukatena kontuan izanda. Produktuak tokikoak eta sasoikoak dira, jakina: barazki guztiak, Arabakoak; fruta, berriz, Nafarroakoa**

txartel bat, «Gozatu» izeneko, edo «Ohitu» txartela, gehienbat jatetxera oso maiz joaten diren inguruko langileentzat pentsatuta; menu erdia bazkaltzera

joan ohi dira eta bonu horrekin, bederatzi egunetan bazkaldu ondoren, doan ematen diete hamar garren bazkaria. Halaber, oparitzeko txartel bat ere badute eskuragarri.

**EUSKARA, LEHENTASUN**

Hiru bazkideen beste apustu handia euskara da. Aurreko 32 urteetan jatetxean euskarak ez

du presentziarik izan, eta orain presentzia ez ezik, lehentasuna ere badu. Hiruren artean euskaraz egiten dute beti, eta sukaldeko gehienek ere badakite edo ulertzen dute. Bai Euskarari Ziurtagiriaren Bidean maila lortu dute dagoeneko. Sare sozialetan ere euskara erabiltzen dute, gaztelaniarekin batera, jatetxearen gaineko kontu guztien berri emateko: ekoizleerik harremana, eguneroko menuak... eta hilabeteen, ehunka jarraitzaile lortu dituzte, Instagramen bereziki.

«Ez genuen sorpresa handirik espero, baina espero genuen baino sorpresa handiagoa izan da», dio Marcok, pozik. Egunero betetzen dute jantokia eta erreserba asko izaten dituzte. Jende gehiago sartzeko aukera ere badute, «baina ez dugu hau Burger King bat bihurtu nahi. Logikoki, kopuru bat aukeratu behar da kontuak ateratzeko, baina kopuru hori hiruzpalau ordutan banatzeko jokatzeko ari gara, jendea hemen gustura eta lasai egoteko, musika ona entzuten eta lokalaz ere gozatzeko». Kalitatea ematen saiatzen dira, bezeroak pozik joan eta berriro itzultzeko eta lagunei gustura egon direla kontatzeko. Eta badira behin eta berriro joaten direnak, baita aurreko etapako bezeroak ere, aldaketa hauekin oso pozik daudenak. Ez da jatetxe garestia, eta horrela jarraitzeko apustua egin dute: «Jendea hemen jatetxe 'on' -alegia, garesti- batean bezala egoteko, baina prezio normal batean».

Ez direla enpresaburuak dio Marcok, eta ez dutela «pelotazorik» nahi. «Gauzak egiteko beste modu batean sinesten dugu». •

Xabier Izaga Gonzalez