



Giovanni Cuocci italiar sukaldaria Donostian izan zen azaroan, La Lanterna Di Diogene proiektua azaltzen. Maialen ANDRES | FOKU

infraganti GIOVANNI CUOCCI

Italiako Modenan, bi ibairen artean, bada Mesopotamia bat. Bertatik ez zen munduko zibilizazioa atera, baina bai Lambrusco ardoa... eta La Lanterna Di Diogene etxaldejatetxea. Giovanni Cuocciren eta dibertsitate funtzionala duten bazkideen proiektua Basque Culinary Worldprizeko finalista izendatu zuten. Horregatik, gurean izan da Cuocci.

La Lanterna di Diogene etxaldejatetxearen sortzaile eta bazkidea Donostian izan zen azaroan, Basque Culinary Worldprize sarietako finalista hautatu zutelako Italiako Modenako egi-

tasmoa. Basque Culinary Center egindako bisita «zorgarria» izan zen Cuoccirentzat. 2003an sortu zuen La Lanterna di Diogene etxaldea. «Badakizu, gaztea zarenean mundua aldatu nahi duzu. Eta ez nekien hori nola egin nezakeen. Baina inguruan nuenaz

ardura nintekeen. Pentsatzen hasi nintzen zer egin nezakeen hemen eta dibertsitate funtzionala duten pertsonak eta nekazaritzako elikagaien industriak hartutako lurraldea zaintzea erabaki nuen», azaldu dio GAUR8ri.

Lurrarekin lanean hasi zen, beraz, ongarria egiteko zizareak erabiliz. «Lurrak bizirik egon behar zuen, landareentzako janari mikroorganiko askorekin. Hala hasi nintzen lanean, jende askorekin». Nekazaritza eskolan ikasi zuen, eta gero Pedagogia egin zuen Unibertsitatean. Sukaldaritza, aldiz, sukaldariekin lanean ikasi zuen. «Beti gustatu izan zait kozinatzea, baina ez da gauza bera etxean edo jate-txean egitea». La Lanterna di Diogene jatetxea sortu aitzine-

tik bertze jatetxe batean ibili zen lanean.

Lehenbiziko urteetan La Lanterna etxalde bat zen. Animaliak zituzten: txerria, oiloak, ahuntzak, ardiak... Baratzeta eta mahastia ere bai, ardoa eta Modenako ozipin tradizionala egiteko, Modena kanpoaldean kokatua baitago proiektua.

«Landutako sailez osatutako ingurua da, hagitz intentsiboa, baxu-baxu dago, itsasoaren mailan. Bi ibai ditugu. Mesopotamiako lurra bezalakoa da gurea. Gure Tigris eta Eufrates El Panaro eta Secchia dira. Bien erdian gaude. Gure Mesopotamiatik ez zen munduko zibilizazioa atera, baina bai Lambrusco ardoa!», agertu du irribarrez.

La Lanternan bizi eta lan egiten zuten lagunak pentsatu



Modenako jatetxearen irudia, eta sukaldariak lanean. LA LANTERNA DI DIOGENE



zuten jende gehiagorekin to-
patzeko etxalde bat baino zer-
bait gehiago behar zutela.
«Jendearekin mintzatzeko to-
kirik onena mahaiaren ingu-
ruan da, ogiarekin, txorizoare-
kin eta ardo kopa batekin.
Hala erabaki genuen onena ja-
tetxe bat zabaltzea zela. Eta
kozinatzen hasi ginen».

TOPAKETA PERFEKTUA

Sukaldea unibertsala da. De-
nok jan behar dugu. Hori ai-
tzakia da jende aunitzez gehia-
gorengana iristeko. «Jendeak
pentsatzen du dibertsitate
funtzionala duten pertsonak
ezin dutela lan egin, ezin dute-
la ezer egin. Beraz, topaketa
perfektua antolatu genuen: di-
bertsitate funtzionala duen
pertsona batek pasta prestatu
eta zerbitzatzen dizu zuri,

‘normala’ zaren pertsona ho-
rri. ‘Tortellini hauek onak dira’,
erranen duzu».

Modu horretan, izan dezake-
gun ideia bati buelta ematen
diote: zuk berari, dibertsitate
funtzionala duen lagun horri,
janaria prestatu eta atera or-
dez, berak egiten dizu zuri.

Cuoccik aipatu duenez,
gehienek ez dute konturatu
nahi janen dutena dibertsitate
funtzionala
duten pertso-
nek egina de-
la, nahiago
dute jatetxe
normala dela
p e n t s a t u .
«Noski, ohar-
tzen dira! Us-
te dut nahia-
go dutela ez
pentsatu».

**Izan dezakegun ideia bati buelta ematen diote
jaketxean: «Zuk berari, dibertsitate funtzionala
duen lagun horri, janaria prestatu eta atera
beharrean, berak egiten dizu zuri»**

**Uda honetan Basque Culinary Worldprize
sarietako finalista izendatu zituztenean,
Italian La Lanterna existitzen zela ohartu
ziren. «Orain denak mintzatzen dira gutaz!»**

Ez dira langileak, kooperati-
ba gastronomiko-sozial bateko
bazkideak baizik. Errotazioan
funtzionatzen dute, hau da, ki-
de guztiek lan guztiak egiten
dituzte txandaka. «Zerbait egi-
ten dutenean zergatik egiten
duten jakitea nahi dugu. Gero,
bakoitzak aukeratzen du zer
egitea nahiago duen. Baina au-
rretik jakin behar dute zertara-
ko balio duen lan bakoitzak

eta nola egi-
ten den». Ha-
la ziklo osoa
ez agutzen
dute, bar-
tzetik eta
animalieta-
tik hasi eta
platereraino.

Jendearen
erreakziora
bueltatuz,

Cuoccik kontatu digu uda ho-
netan Basque Culinary World-
prize sarietako finalista izen-
datu zituztenean Italian La
Lanterna existitzen zela ohar-
tu zirela. «Lehen ez zioten ga-
rrantzi handirik ematen. Baina
uda ondotik aitorten aunitz
jaso ditugu. Alkateak lan ona-
ren ziurtagiri bat eman zigun,
Modenako enbaxadore saria
jaso genuen, sommelier elkar-
te batek ardoaren enbaxadore
izendatu gintuen, Milango
egunkari ospetsu batek egin
zigun aitortza... Hau dena Bas-
que Culinaryko sarien ondo-
tik. Aitzinetik bazirudien ez
zela inor ohartzen egiten ari
ginenaz».

Bitxia da. Dena den, kontentu
daude sariekin. «Mundu guztia
gutaz mintzatzen da orain!»,
diote bazkideek.



Langileak elkarlanean, eta familia argazkia. LA LANTERNA DI DIOGENE

Sukaldariaren ustez, jatetxean emozioak transmititu behar dira eta La Lanternako bazkideak apartak dira horretan. «Mahaian jarritako lagunei kontuak kontatzen dizkiete. Oholtzara igo eta publiko aitzinean solastatzeko lotsati samarrek dira, baina mahai baten bueltan aunitzez hobeki kontatzen ahal dute gure historia. Badelako denbora luzeago bat, bazkaltzeko denbora. Eta dibertsitate funtzionala duten lagunentzat egoera hau ezaguna da, etxekoa, eta topatu, mintzatu eta eztabaida dezakete».

LURRALDEAREN ZAPOREA

Down sindromea, garuneko paralisia, autismoa edo psikosia dituzte La Lanternako bazkideek. Askotarikoak dira eta bertzearekin topo egitea, bere

begietatik ikustea, aberasgarria da.

Modenako sukaldaritza tradizionala egiten dute. «Plater xumeak dira, zapore puruak; gure historia, gure lurraldea kontatzen dute. Gure eskualdeko produktuak erabiltzen ditugu. Txokolatea, banilla eta kafea soilik ekartzen ditugu kanpotik».

Erantsi duenez, tradizioa bilatzen dute, baina ez noster talgiarekin, «ezta pentsatu ere! Non-dik gatozen bilatzen dugu, zein den lurralde honi dagokion zaporea». Adibidez, behia ko-

Sukaldariaren ustez, jatetxean emozioak transmititu behar dira eta La Lanternako bazkideak apartak dira horretan. Mahaian jarritako lagunei kontuak kontatzen dizkiete

«Zerbait gertatzen denean, istiluren bat dagoenean, mahaiaren inguruan esertzen gara solastatzeko. 'Zer gertatu da? Nola? Zergatik? Konpondu agian ez, baina zerbait mugitzen da»



zinatzen dute, bertako tipikoa, eta txerritik «den-dena» baliatzen dute. Gauza bera barazkiekin. «Ez dugu deus botatzen. *No waste* filosofia bogan dago orain, baina gure kulturaren betidanik egiten da. Hagitz dibertigarria da. Ez badugu barazki baten zati bat gustuko, patataren azala kasu, bertze era batera presta dezakegu».

Jakina, La Lanternan arazoak ere badaude, toki guztietan bezala. «Zerbait gertatzen denean, mahaiaren inguruan esertzen gara solastatzeko. 'Zer gertatu da? Nola? Zergatik? Zer-

gatik egin zenuen hori?'. Istiluren bat gertatzen denean, denak gelditzen gara mintzatze-ko». Arazoa konpontzen da horrela? «Konpondu agian ez, baina zerbait mugitzen da».

Cuoccik agertu duenez, lana ez da inoiz amaitzen, beti dago ezusteren bat, arazoren bat. «Baina dugun indar handi bat da pertsonak ez direla inoiz proiektua suntsitzera joanen. Badakite zergatik dauden hemen. Arazoak izan ditzakete, baina inork ez du egitasmoa hondatuko. Familia bat bezala gara». Bertze puntu garrantzitsu bat da La Lanternako lana atsegin dutela. «Denok zoriontsuago izanen ginatke gure buruari zer egin nahi dugun galdetu eta eginen bagenu». •

Maidier Iantzi Goienetxe