

## LA LANTERNA DI DIOGENE

“La Lanterna di Diogene” è una cooperativa sociale nata dai sogni di alcune persone per dare risposta al desiderio che tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che piace, che dia soddisfazione, fatto insieme a persone con le quali si sta bene. Volevamo costruire un’attività dove potessero lavorare anche persone con problemi (sindrome di Down, psicosi, paralisi cerebrale infantile, autismo), dove il lavoro fosse costruito insieme cercando di andare incontro agli interessi dei collaboratori.

Così abbiamo iniziato a pensare cosa ci piaceva fare: coltivare la terra, allevare gli animali e trasformare tutto questo in piatti da offrire ai clienti in una osteria.

Nel 2003 è nata la cooperativa di tipo ‘A’ e ‘B’, la fattoria con allevamento di animali (galline, maiali, pecore, capre) e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena, attività diurna socio-occupazionale.

Nel 2006 inaugura l’osteria dove tutto quello che ci dà la terra viene trasformato in piatti da offrire agli avventori. La nostra cucina è quella tipica emiliana, semplice e genuina, con sapori ormai dimenticati, un luogo legato alle tradizioni e allo scambio dove incontrare la diversità. I prodotti che non provengono dalla nostra azienda vengono selezionati tra agricoltori vicini che con passione producono salvaguardando il territorio.

Ad Atene Diogene gira con la lanterna in pieno giorno perché cerca non l’essenza astratta dell’uomo, ma l’uomo autentico, reale, è contrario alle apparenze. E’ dentro questa ricerca che noi stiamo.