



Talamini ijs

**Italiaans
temperament
met Hollandse
nuchterheid**

Manuela Talamini is de jongste telg van de familie Talamini, al generaties lang een befaamde ijsmaker met ijssalons en een restaurant in Deventer, Zutphen en Zwolle. Samen met haar levenspartner Marco Maatman, ooit visboer, runt zij de centrale productie vanuit Twello. Waar ijs en vis samenkomen ontstaat iets heel moois.

Onverstoortbaar en tijdloos ligt Vodo di Cadore, een dorpje vol Talaminis, op de flanken van de Dolomieten. Veel familieleden zijn uitgevlogen en zitten bijna allemaal in het ijs. Om wegwijs te blijven in de vele takken van Talaminis heeft iedereen een bijnaam. Manuela's familie werd 'Talamini-Morghin' naar het Duitse Gutemorgen, omdat haar betovergrootvader Giovanni Talamini naar Wenen vertrok. Hij heeft keizerin Sissi misschien wel in levenden lijve gezien, want hij stond met zijn ijskar tegenover haar zomerverblijf Schönbrunn en via zijn hofmeester werd ook Keizer Franz Joseph I vaste klant van Talamini. In 1892 verkreeg hij het vakdiploma Zuckerbäcker - banketbakker, want het beroep ijsmaker kenden ze nog niet. Citroenen uit Sicilië vormden het geheim van zijn ijs. Zijn zoon Pietro sr. ventte ijs in Noord-Italië en merkte dat, hoe noordelijker je kwam, hoe doller de mensen op zoetigheid waren. Hij

trok naar België en kwam in 1930 naar Deventer. Eerst had hij een ijskar, toen een salonnetje. Nederlanders kenden alleen wit roomijs. Het bijzondere van Italianen was dat ze kleurtjes in het ijs deden en dát wilden de kinderen. Manuela's vader Elio heeft het bedrijf fors uitgebreid en nu zetten zijn drie dochters en zoon het voort. Oudste zus Gianna runt al dertig jaar de ijssalon en het restaurant in Zwolle, zus Lucia zit het langst in het ijs (al langer dan dertig jaar) en broer Pietro jr. runt al 25 jaar de zaak in Deventer. Manuela kwam er pas acht jaar geleden bij en toen was alleen Twello nog over.

Van rebel tot bedrijfsvoerder

'Ik was de rebel van het gezin en geenszins van plan om in het familiebedrijf te gaan'. Manuela schuift met twee cappuccini aan tafel in haar gloednieuwe kantoor. 'Ik moest op kostschool in Italië, studeerde rechten in Nederland en werkte bij gerenommeerde belastingadvieskantoren. Grote zaken deed ik, voor Italiaanse klanten, dat was mijn kracht. Mijn collega's begrepen maar niet hoe het me lukte om die binnen te halen. Hoewel het af en toe nog kriebelt, had ik me op een gegeven moment wel bewezen en kreeg een wat onbestendig gevoel. Blijkbaar kruipt het bloed toch waar het niet gaan kan, want toen mijn vader belde dat hij me wel in de zaak



Marco en Donato

‘Hij heeft keizerin Sissi misschien wel in levenden lijve gezien, want hij stond met zijn ijskar tegenover haar zomerverblijf.’



kon gebruiken, dacht ik: waarom ook niet? Ik had er wel zin in. Zo'n familiebedrijf is toch heel bijzonder, we hebben een sterke band en ik zou het jammer vinden als die verwatert doordat een niet-Talamini de zaak overneemt.’

Terug naar af en vooruit

‘Nou, daar zat ik dan - terug uit Amsterdam bij mijn ouders in Deventer. Eerst werkte ik vanuit het huis van mijn ouders boven de ijssalon, maar dat ging niet, want er kwam steeds visite. Ik wist eigenlijk niet wat ik precies moest doen, heb maar een tafeltje en telefoon neergezet en ben overal gaan meedraaien. Dan komen er vragen: Waarom gaat dat zo? Wat zijn de kosten eigenlijk? Iedereen draaide zijn eigen tokootje en productie, orders kwamen dagelijks per telefoon binnen. Gaandeweg heb ik de administratie en productie gecentraliseerd en gemoderniseerd. Twello was voorheen alleen maar een opslagplaats. In 2001 hebben we de helft van de loods in gebruikgenomen voor de centrale productie. Nu hebben we net een grote verbouwing achter de rug en wordt het hele pand benut. En dat alleen maar omdat het rolluik stuk ging. Op dat moment dacht ik: zo kan het niet meer! Er is een hele nieuwe glazen gevel gekomen, mijn werkhok beneden is een mooi, groot kantoor boven geworden, de productieruimtes zijn vergroot met een glazen gang voor rondleidingen erlangs, we hebben nieuwe, grotere machines. Ik ben dol op kleurtjes en heb altijd een RAL-kleurenkaart in mijn achterzak. Alle wanden in de productieruimte worden nog geverfd en krijgen een baan met alle ijssmaken in gekleurde belettering erop. Nu kunnen we zeker weer acht tot tien jaar vooruit. Ik wilde gewoon echt iets neerzetten. “Je moet de dingen groot aanpakken” zegt mijn vader altijd. Als hij nu met mama in de trein langs komt en we hier zitten te vergaderen, gaan we allemaal uit het raam hangen en dan zwaaien we met witte theedoeken. Dan is hij zo trots!’

Visboer wordt ijsbrein

Intussen schuift Marco aan; hij kan zich even tien minuten vrijmaken uit de productie die hij samen met Donato, die ook al ruim 21 jaar in het bedrijf werkt, doet. In de zomer komen er nog wat tijdelijke krachten bij. Sinds vijf jaar is Marco het ijsbrein van Talamini. ‘Ik ben het geheim van Talamini - althans ik mag het geheime recept bewaren’, lacht hij. ‘Ik kom niet uit het ijs en ben geen Italiaan. Ik ben een nuchtere visboer die slecht tegen Italiaanse chaos kan. Maar of je nou ijs, visgerechten, soep of verf maakt: het gaat om de afstemming van de ingrediënten en de zorgvuldige bereiding. De kennis over ijs en recepturen is al generaties lang aanwezig. Af en toe mag ik bij ijsgoeroe signora Donata Panciera, een 70-jarige dame uit Trieste, op audiëntie en word ik op de vingers getikt. Als ik ooit van haar nog eens te horen krijg “Marco, dat heb je goed gedaan”, ben ik trots! Ik ben technisch en zij is culinair - ik heb behoefte aan afgemeten hoeveelheden en niet zoiets vaags als ‘een snuffje.’

Een tipje van de sluier

Talamini maakt twee soorten ijs: sorbets op basis van fruitsmaken, en panna, de soorten met melk en room. De fruitsmaken worden bereid op basis van vloeibare suiker, oftewel siroop. Die stoffen zijn allemaal puur, zonder E-nummers en kleurstoffen. Het lukt om Marco één geheimje te ontfutselen: een >

‘Ik ben het geheim van Talamini - althans ik mag het geheime recept bewaren.’



siroop bestaat uit vijf suikers. De citroenen komen nog steeds uit Sicilië, maar de tijd dat die zelf geperst werden is voorbij. Al het fruit wordt aangeleverd als sap. De hit van deze zomer wordt granaatappel. Aan de pannasoorten worden smaakpasta's toegevoegd. Marco: 'Het liefst zou ik die ook op natuurlijke basis hebben, maar dat is niet altijd haalbaar. Iedereen wil bijvoorbeeld groen pistache-ijs. Maar die nootjes zijn helemaal niet groen, die zijn bruin en bovendien hartstikke duur, dat wil helaas niemand. En heb je ooit een banaan gezien die van binnen geel is? Ik heb geen pretenties, ben geen culinair hoogstandje, maar krijg wel een ontzettende kick van mooi ijs maken. De basis en structuur moeten goed zijn, met suikers en vetten mooi in balans.'

Warm en koud

Je hebt koude en warme bereiding. Koude bereiding lost moeilijk op en dat ijs kan je vanwege kristalvorming maar twee dagen goed bewaren. Warm bereid ijs is, mits het product goed in balans is en goed gehomogeniseerd (heel fijnsnijden van de mix), een half jaar tot een jaar houdbaar bij -20°C. De scheptemperatuur is -13/-14°C. Dan moet zo'n bak binnen een week leeg, niet qua bederf, maar anders verliest het ijs structuur. Bij mooiweerpieken is het goedje bijna niet aan te slepen. Manuela moet vanmiddag ook productie draaien en vindt het enig - lekker proeven! De gedrevenheid van deze twee mensen is werkelijk geweldig om te zien.

Blik vooruit

'We zijn geen ijsboer en geen industrie - we zitten in een tussensegment', zegt Manuela. 'Ons volume is de afgelopen drie à vier jaar verdubbeld en met de huidige capaciteitsuitbreiding kunnen we alle vraag aan. In de schappen liggen bij Albert Heijn is niet ons streven. We willen

selectief zijn in onze verkooppunten, want niet iedereen gaat zo met je product om als je wilt. Wij zoeken de groei vooral bij ijssalons, lunch- en broodjeszaken en middels het opzetten van een eigen verkoopconcept, vooralsnog in Nederland. Maar als het aan mijn vader ligt gaan we exporteren naar Argentinië en Roemenië. "Ho ho papa" roep ik dan.'

'We willen boven een specialty ruimte maken voor exclusieve producten en ijspasta's. Dan kan Marco bijvoorbeeld met een kok een recept uitvogelen en op bestelling kleine hoeveelheden maken zodat we een tak horecaijs kunnen gaan neerzetten. Alle oude machientjes zijn vanaf 1892 bewaard en die willen we benutten. Ik wil ook graag rondleidingen doen voor schoolkinderen. Ik vond het vroeger zo geweldig als je ergens naartoe ging en dan een aandenken kreeg. En welk kind houdt er nou niet van ijs?'

Zo vader, zo dochter

Vader Elio is nu 82 en houdt nog altijd een oogje in het zeil. 'We bellen iedere dag wel even. Hij moet echt altijd bezig blijven en heeft zelfs onlangs een winkelpandje gehuurd om daar Italiaanse broodjes te gaan verkopen', lacht Manuela. Het winkeltje spelen zit blijkbaar in de genen. Aan het eind van de rondleiding komen we namelijk ... in Manuela's trattoria. Voor aan de straatkant heeft ze een prachtig winkeltje ingericht met een mooie brocante kastwand, rieten manden voor de zelfgeteelde groente en fruit uit haar moestuin en een vitrine voor de ijsverkoop. Op vrijdagmiddag kun je er bij het sluiten van de markt heerlijke bakken ijs halen, verpakt in trendy gekleurde Italiaanse bakjes en om koel mee te nemen omwikkeld met, hoe kan het ook anders, Italiaanse kranten. Italië heeft la Sofia en Nederland heeft la Manu! ■