



Het geheim **van**



gelato

*Het is een groot mysterie waar schepijs vandaan komt.
Wat vast staat is dat een paar dorpen uit de Italiaanse
Dolomieten met hún gelato half Europa hebben veroverd.
La Cucina Italiana reisde af naar Noord-Italië om
achter het geheim van de gelato te komen.*

Tekst & foto's: Daan Vermeer

Hele dorpen in de vallei van Zoldo zijn afgelopen eeuw leeggelopen om Oostenrijk, Duitsland en Nederland van ijssalons te voorzien. En dat is opmerkelijk, want de vallei ligt in een grillig gebergte waar 's winters volop geschied wordt en 's zomers de

warme zon zorgt voor volop groen. Genoeg redenen om niet te emigreren, zou je zeggen. Misschien dat daarom de eerste generatie ijsmakers, na decennia ijs scheppen in Noord-Europa, nu weer terugkeert naar het gebied.

DE PIONIERS

We staan samen met Nicholas, een gepensioneerd ijsboer, én een oude ijsmachine in Villanova. Dat is, ondanks de naam, een bijzonder oud bergdorpje dat bestaat uit een kluitje houten huizen met stuk voor stuk geweldige uitzichten

Het ijs sloegen we in kleine blokjes, waarna we het samen met behoorlijk wat zout in deze houten ton stopten



op de besneeuwde bergtoppen van de Dolomieten. “Vroeger haalden we in de winter grote blokken ijs uit die bergen”, vertelt Nicholas. Hij was een van de eersten die de Duitsers aan het Italiaanse ijs bracht met zijn *gelateria* in het noordelijke Hamburg.

“Het ijs sloegen we in kleine blokjes, waarna we het samen met behoorlijk wat zout in deze houten ton stopten.” Zout en brokken ijs, dat klinkt nou niet bepaald culinair. “Nee, we maakten geen *gelato* van het ijs, maar mét het ijs”, verzekert de ijsmaker ons. Door zout en ijs te mengen komt er kou vrij. Die kou wordt gebruikt om een ijzeren pot, die in het ijs hangt, af te koelen. Een romige pap van melk, eigeel, room, vanille

en naar eigen zeggen ‘een beetje suiker’ wordt in de pot gegoten. Deze wordt rondgedraaid terwijl het ijs dat zich direct op de randen vormt er met een lange houten lepel vanaf wordt geschrapt. Na tien minuten draaien, roeren en schrapen klinkt er een veelbelovend “*finito!*” Persoonlijk ga ik nooit voor vanille-ijs. Maar al te vaak is het mierzoet ijs met een vlakke, synthetische smaak en niet zelden zit het vol met ijskristallen. Hier niet. Het ijs is een volle, romige pasta die gelijkmatig in mijn mond wegsmelt. Niet zoet, maar wel zacht van vanille en met een frisse bijmaak, veroorzaakt door het kleine beetje citroenschil dat eraan is toegevoegd. Dit is werkelijk “*buonissimo*”.



“Vroeger haalden we in de winter grote blokken ijs uit die bergen”



*We gaan
citroenijs
maken en
daar gaan
uitsluitend
biologische
citroenen in*

DE MODERNE IJSMAKERS

Dat de gelato hier inderdaad waanzinnig is, dat staat vast. Maar wat het geheim ervan is, dat blijft een vraag. Welke ingrediënten zaten er bijvoorbeeld in die romige pap? Een legende is gelateria Pelmo in Dont. De gelateria heeft in de jaren behoorlijk wat kranten en tijdschriften gehaald door het fantastische ijs en daarom willen wij er wel in de keuken kijken. Er wordt ons direct verzekerd dat we hét geheim achter hun gelato niet te weten zullen komen. Dat zullen we nog wel zien.

Gelato alla frutta wordt van fruit gemaakt. We gaan citroenijs maken en daar gaan uitsluitend biologische citroenen in. “Hier geen chemisch fruit uit flesjes”, lacht Alberto, de ijsmaker. Het uitgeperste citroensap wordt gemengd met een flinke schep suiker en kraanwater. Op de vraag wat de verhoudingen zijn, antwoordt hij mysterieus: “Dat zit in de handen”. Het goedje gaat in de ijsmachine die min of meer hetzelfde werkt als de houten ton, zij het dat deze een stekker heeft.

HET GEHEIME INGREDIËNT?

Als we vol verbazing kijken hoe het ijs volautomatisch van de wanden af wordt afgeschraapt, voegt Alberto vliegensvlug een schep wit poeder toe aan de siroop. “Stop, dat zagen we! Wat was dat voor poeder?” Een verlegen lach en een ontwijkend knikje is alles wat we aan antwoord krijgen. Hebben we zojuist het geheime ingrediënt voorbij zien komen? In een onbewaakt moment gaan we op zoek naar het poeder en vinden dat in de kast. Op de bovenste plank staan twee grote emmers waarop een etiket met *Emulsionante* staat. Vraag is natuurlijk wat voor poeder het is en of het ook echt in het ijs zit. Alberto komt terug in de keuken en laat weten dat er ook vanille-ijs gemaakt moet worden. “Vanille-ijs is de koningin van het schepijs. Bij wie het vanille-ijs goed smaakt, smaakt al de *gelato al latte* goed. Het is de basis van veel ijs.” Het liefste zou Alberto een koe in zijn keuken hebben staan. Zonder verse

ingrediënten geen lekker ijs en dat geldt met name voor de melk, de room, de eieren en de vanille. Uit de koelkast haalt Alberto twee totaal verschillende soorten vanillestokjes. “Voor de geur gebruik ik vanillestokjes uit Haïti, voor de zachtzoete smaak vanille uit Madagaskar”, legt hij uit.

Na de pasteurisatie gaat de vanillepap ook in de ijsmachine, waar het mengsel wordt afgekoeld tot twintig graden onder nul. Opvallend is dat het poeder nu achterwege blijft. Alberto zucht en legt uit dat het poeder een soort eigeel is

dat zorgt voor een goede menging. Het is vanwege de kans op een salmonella-besmetting verboden eigeel te gebruiken in vruchtenijs, vandaar het poeder. Geen geheim poeder dus, maar wat is dan wel het geheim?

Al ijs etend tussen de met sneeuw bedekte bergtoppen zijn we het er snel over eens. Hét geheim van gelato is niet anders dan het geheim achter praktisch alle Italiaanse traktaties. Geen onmogelijke receptuur, maar uitsluitend verse ingrediënten en een absolute toewijding van de kok. *Basta!*

PRAKTISCHE INFORMATIE

Beste reistijd

Voor gelato kun je het hele jaar in Zoldo terecht. 's Winters is er, naast de pistes, meer keus uit gelato al latte, 's zomers is er volop gelato alla frutta.

IJs

Gelateria Pelmo in Dont di Zoldo is een begrip in de regio, maar elk dorp heeft tenminste één ijssalon.

Ernaartoe

Transavia vliegt dagelijks vanaf Amsterdam naar Venetië, Treviso vanaf 142 euro retour (all-in). Zie www.transavia.com. Vanaf Treviso gaan er treinen richting Belluno (ca. 1 uur), vanwaar er bussen (ca. 30 minuten) de bergen in gaan.

Hotels

Stijlvol bed & breakfast Dormi & Disna bij Zoldo Forno heeft een onbeschrijflijk uitzicht over de Dolomieten. Contact: info@dormiedisna.it of +39 340 1043882.

Informatie

Zoldo ligt in de Dolomieten en maakt deel uit van de DolomitiStars. Informatie over het gebied is te vinden op www.dolomitistars.com. Algemene informatie over Italië is op te vragen bij het Italiaans Verkeersbureau te Amsterdam, zie www.enit.it.



juni 2010 - 15