

Hoofdkop = De nieuwe koers van de oudste ijsbereider van de wereld.
“Een bedrijf dat vier maanden dicht gaat is niet meer van deze tijd,”

Intro = Talamini in Deventer is de grootste ijssalon en de oudste ijsbereider van de wereld. Zomaar twee indrukwekkende feiten waarmee eigenaar Pietro Talamini (46) is groot geworden. Sinds dit jaar is hij de hele winter geopend. Talamini zal zich niet langer alleen richten op ijs, maar ook op broodjes, taart en typisch Italiaanse producten.

Credits = Interview: Marloes de Moor

Als je de grootste ijssalon van de wereld hebt, zestig uur per week werkt, de Italiaanse naam Talamini draagt en bovendien een aardige jongen bent, kun je je het best permitteren om in een Ferrari te rijden, een Fiat Barchetta of een Alfa Romeo desnoods. Maar Pietro Talamini kocht een zeventien jaar oude Volvo in Duitsland. “Ik werd er alleen zo vaak mee aangehouden dat ik hem nu heb verruild voor een nieuwere degelijke gezinsauto.”

Hij gaat elke dag met de fiets naar de ijssalon aan de Brink.

“Mensen zijn soms verbaasd als ze mij zien: ‘jij op de fiets?!’ Ze verwachten me in een dure auto.”

Pietro Talamini zit in een van de witte kuipstoeltjes achterin de 120 meter diepe ijssalon. Vanachter de hoge ramen kijk je uit op de bloemrijke binnentuin. “Wacht even..” Hij loopt weg en drukt op een verborgen knop. Het fonteintje in de tuin springt aan. “Ik vergat de finishing touch...”, glimlacht hij.

Uit de speakers klinkt Italiaanse muziek; zangers met dat onmiskenbare nasale stemgeluid. Aan de wanden hangen zwart-wit foto’s van Italiaanse families met gepoetste schoenen, getailleerde jurken en grijze gleufhoeden. En op tafel staat citroentaart die speciaal uit Italië wordt geïmporteerd.

Wie van buiten komt, de regen uit zijn haar schudt en een ijsje bestelt, vergeet al snel dat Deventer zich vandaag van zijn druilerigste kant laat zien. Dat het water langs de dichtgeklapte parasols op de terrassen gutst en de gestapelde rieten stoelen er nutteloos en treurig bij staan. Maar bij Talamini lijkt de zon te schijnen.

Hoewel: Pietro kan niet ontkennen dat de slechte zomer ook aan hem niet is voorbij gegaan. “Mensen kopen dan minder ijs. Daarom is het goed dat we nu met belegde focaccia’s en taarten begonnen zijn. Dagelijks hebben we tussen de zestig en tachtig gasten voor de lunch. En we gaan nu ook grote lunches verzorgen voor bedrijven. Laatst heb ik dat voor veertig man gedaan en dat ging heel goed.”

Ook nieuw is het Italiaanse winkeltje boven de ijssalon waar producten als olijfolie, paddenstoelen en pasta worden verkocht. “Vaak lopen klanten nadat ze wat hebben gegeten nog even naar boven om een boodschap te doen.”

Pietro benadrukt dat ijs de hoofdzaak blijft, maar broodjes en lunches worden wel steeds belangrijker. “Alles moet natuurlijk wel écht Italiaans zijn. We gaan hier geen patat staan verkopen.”

Dit jaar was hij voor het eerste de hele winter open.

“Een bedrijf dat vier maanden dicht gaat is niet meer van deze tijd,” vindt hij. “Ik wil blijven werken. Vier maanden niks doen lijkt mij vreselijk. De ijsproductie in onze ijsmakerij in Twello gaat dus ook de hele winter door.”

Met zijn vier zussen bestiert Pietro vier bedrijven. In Zwolle heeft de familie een tweede ijssalon en restaurant La Meridiana en in Twello de ijsfabriek waar alles wordt geproduceerd. “Onze ijsmachines kunnen 60 liter ijs per uur maken. Alles volgens

ons eigen recept. Sommige ijsmakers lengen het ijs aan met jam of siroop, wij werken uitsluitend met fruit. We leveren een eerlijk en kwalitatief hoogwaardig ijsje.” Hij probeert vaak nieuwe smaken uit en soms mondt zo’n experiment plotseling uit in een groot succes. “Voor een Mexicaan maakten we bijvoorbeeld tequilla-ijs. Dat werd zo populair dat we het nu op grote schaal maken.”

Daarnaast verhuurt Talamini ijskarren en levert het bedrijf ijs aan vijftig winkels door heel Nederland. Pietro wil graag uitbreiden en is voortdurend in gesprek met nieuwe geïnteresseerde afnemers.

Hij slaat zijn vleugels graag uit, maar een extra vestiging, bijvoorbeeld in de Randstad, ziet hij niet zitten. “Dat geeft alleen maar extra zorgen. Maar ijs leveren aan winkels in de Randstad wil ik wel.”

<tussenkop> Familietraditie

In Deventer en wijde omtrek is Talamini een begrip. Schrijver Geerten Meijning noemde de ijssalon uitgebreid in zijn boek ‘Dood meisje’: *Dan gaan we langs een echte Italiaan. Talamini, zo’n ouderwetse ijssalon uit de jaren vijftig, hier aan de Brink.*

Pietro ondervindt dagelijks de gevolgen van zijn populaire ijsjes. “Mijn vrouw wil wel eens een blokje om, omdat we de Brink niet door kunnen lopen zonder steeds te worden begroet en aangeklampt voor een praatje. Dat was vroeger al zo. Als ik bij mijn vader op schoot zat, werd ik steeds omhoog getild, omdat hij weer iemand ‘goedemiddag’ wenste.”

Pietro is een bescheiden man, maar dat maakt hem niet minder trots.

Trots is hij vooral op zijn familie, de tradities en de geschiedenis daarvan.

Hij vertelt er graag over en geeft daarom regelmatig presentaties, bijvoorbeeld voor ondernemers uit de omgeving of in bejaardentehuizen. “Veel van die mensen hebben mijn opa nog gekend. Zij komen dan zelf met allerlei verhalen. Ik hou ervan om over die tijd te praten.”

Zijn familiegeschiedenis is er dan ook eentje waar je mee voor de dag kunt komen zonder dat mensen zich gapend afwenden.

Pietro’s overgrootopa Giovanni groeide op in het dorp Vodo di Cadore in de Dolomieten. Hij emigreerde naar Oostenrijk en maakte daar zijn eerste ijsjes. Al snel vielen die zo in de smaak dat hij hofleverancier van de keizer en diens vrouw Sissi werd. “Sissi dus hè, van die films,” benadrukt Pietro en taxeert nog even of dat indrukwekkende feit wel goed is overgekomen. “De keizer was gek op het citroenijs van mijn overgrootopa.”

In 1892 behaalde Giovanni Talamini zijn vakdiploma. Een vakdiploma voor ijsbereider bestond toen nog niet. Omdat er veel suiker aan te pas kwam, noemden ze hem ‘suikerbakker.’ Het ingelijste diploma hangt in de zaak.

Pietro glundert nog steeds bij het verhaal dat hij vermoedelijk al honderden keren heeft verteld: “Ik vind het stoer om te kunnen zeggen dat ik in een familiebedrijf werk dat al sinds 1892 bestaat. We zijn de oudste ijsbereiders van de wereld. Wie kan zoiets zeggen?”

In de Eerste Wereldoorlog emigreerde de familie Talamini naar België. Daar groeide de opa van Pietro op. Hij verhuisde in 1933 met zijn gezin naar Deventer.

Daar bewoonden ze een pakhuis, want voor een gewoon huis was geen geld.

“Mijn grootouders gingen naar de wc in de bioscoop tegenover het pakhuis, want sanitair hadden ze niet,” vertelt Pietro.

Zijn opa begon met een ijscowagentje. Langzaam groeide zijn klantenkring en kon hij zijn eigen ijssalon aan het Noorderplein in Deventer beginnen.

De zaak verhuisde nog een aantal keren en zit sinds 1965 aan de Brink. Dat is te danken aan de ondernemende Elio, de vader van Pietro, "Hij kreeg het in 1960 voor elkaar om een miljoen gulden te lenen voor de aankoop van het pand, en dat was voor die tijd een exceptioneel hoog bedrag."

Pietro bladert in een boek over de geschiedenis van zijn familie en toont een zwart-wit foto van een jongen in een matrozenpak. Hij heeft zijn benen elegant over elkaar geslagen en kijkt zelfverzekerd in de lens. Het woord A-locatie kende hij toen hoogstwaarschijnlijk nog niet, maar het zou later een belangrijke term in zijn leven worden.

<tussenkop> A-locaties

Elio Talamini is inmiddels 85 jaar. Pietro praat nog altijd met ontzag over zijn oude vader die hem het vak leerde. "Mijn vader is de intelligentste en de zakelijkste van ons twee. Ik schaam me er niet voor om dat toe te geven. Hij neemt graag risico's. Ik lijk meer op mijn opa. Ik zou wat in een zijstraatje kopen, op safe spelen. Mijn vader gaat alleen voor de A-locaties. Hij wil altijd op de beste plek zitten," vertelt Pietro.

Talamini is dan ook gevestigd aan de Brink, zo'n typische A-locatie. Niet verwonderlijk dus dat McDonalds al een keer aan de telefoon hing om te informeren of ze het pand niet wilden verkopen. "Mijn vader zat naast me in de auto. Ik gaf hem de telefoon. Hij zei 'ons pand is niet te koop.' 'Maar meneer, álles is te koop,' zei de man van McDonald's. Waarop mijn vader de telefoon uit drukte. Waarmee ik maar wil zeggen hoe belangrijk dit pand voor ons is. Er zit een ziel in, een traditie."

De inrichting geeft de familie Talamini daarom ook niet graag uit handen.

"Verbouwen doen we bijna allemaal zelf. Mijn zussen hebben het interieur bedacht. We hebben hier wel architecten gehad, maar die willen alles afbreken. Onmogelijk. De geschiedenis moet voelbaar blijven. Achterin de zaak staat de houten gevel uit 1965 en aan de muur hangt de leeuw die toen boven de deur hing. We willen graag dat de herinnering bewaard blijft."

Pietro leerde het vak van zijn vader en zijn opa. "IJs smelt niet van de zon, maar van de wind. Dat is een belangrijke les die ik meekreeg. Het is de wind die invloed uitoefent op de kwaliteit van het ijs."

Hard werken kreeg Pietro ook van jongsaf aan mee. Als vijftienjarige jongen stond hij al achter de balie in de ijssalon. "Het was niet zozeer dat ik per se ijscoman wilde worden, maar ik ben trouw aan de familietraditie. Dat mijn zussen en ik de zaak later zouden overnemen, sprak voor zich."

Slechts één traditie verbrak hij. Zijn vader voetbalde destijds bij Helios, de Deventer club met de gestreepte shirts. Bij UD 1875 kon hij geen lid worden, omdat dat een eliteclub was. Pietro voetbalt nu wél bij UD 1875.

Ook weet hij niet of hij de traditie met zijn eigen dochter, één jaar is ze pas, wil voortzetten. "Het is hard werken. Een werkweek van zestig uur is normaal. Eén week per jaar heb ik vakantie."

Hij is net terug uit Italië waar hij bij zijn familie aan het strand verbleef. "Mijn vrouw en dochtertje blijven een week langer, maar ik moest terug zijn voor de administratie en de Deventer Boekenmarkt. Daar had ik tien kramen staan en dan loop ik de hele dag heen en weer om te kijken of het ijs niet smelt en of alles wel goed gaat. Drieduizend ijsjes verkocht."

Hoewel het af en toe pittige dagen zijn staat het zijn liefde voor het vak nooit in de weg. In tegendeel. Vier maanden vrij, dat heeft hij meegemaakt, maar het is niks voor hem. "Ik krijg er nooit genoeg van."

Letterlijk en figuurlijk, want hij eet nog elke dag een ijsje, altijd citroen met chocola, net als zijn vader.

<tussenkop> Sinterklaas

Vader Elio is nog bijna dagelijks te vinden in de winkel. Hij kijkt of het terras er wel netjes bij staat, zet wat stoeltjes recht, let op of er voldoende personeel achter de balie staat en geeft waar nodig aanwijzingen. "Mijn vader bemoeit zich met de details. Hij is nog altijd heel gedreven en dat vind ik mooi," vertelt Pietro.

Ook nu wandelt Elio in de zaak rond, stijlvol gekleed in een vers gestreken streepjesoverhemd van Lacoste met een koket zuurstofroze sjaaltje om zijn nek. Hij kijkt geïntrigeerd en goedkeurend rond alsof hij alles voor het eerst ziet.

Sinterklaas noemen zijn kinderen hem ook wel. "Mijn vader geeft graag ijs weg. Dat was vroeger al zo. Toen werd het nog gekoeld met ijsblokken. Als die dreigden te gaan smelten, gaf hij aan het eind van de dag alle ijsjes weg. Zo bouwde hij een klantenkring op."

Laatst opende een juwelier in Deventer zijn zaak en dan is Elio Talamini de beroerdste niet. Hij zet een ijskar neer om de feestvreugde te vergroten. " 'Moeten we niet een rekening sturen?' vragen we dan aan mijn vader. Nee, dat hoeft dan niet. Het was een cadeautje van Sinterklaas."

De hemel boven de Brink is nog altijd onheilspellend grijs. Alleen een Amerikaanse toerist met een regenhoedje waagt zich op straat en struint langs de nog gesloten winkelpuien. In zijn vuist heeft hij een ijsje en dat is opmerkelijk op een regenachtige ochtend als deze. Een doornatte ober haalt terrasstoelen naar binnen. "You like Holland?" vraagt hij aan de toerist en grinnikt.

De Amerikaan steekt zijn duim op. De regen drupt langs zijn kaken. "Very nice!" zegt hij opgetogen, zonder een spoor van ironie, happend van zijn ijsje.