

### 1.3.2 Het lekkerste ijs van Den Haag

De zon schijnt en dus zit het terras van ijssalon Florencia tjokvol. Een blauwe lucht blijkt de grootste invloed te zijn op onze trek in ijs, zo is de ervaring van Adriana Rutten-Berton, “belangrijker dan de temperatuur, want ook in de winter wil iedereen ijs zodra de zon doorkomt.” Ze werkt al vijftig jaar bij de ijssalon, sinds 1985 als eigenaresse. De zaak is in 1932 opgericht door haar grootoom Eduardo Talamini. Het woord had zich verspreid dat in Nederland een goede markt was voor de koude delicatessie en in dat jaar besloot Eduardo ook zijn geluk te beproeven. Hij verruilt de Dolomieten voor Den Haag, waar al een kleine gemeenschap van dorpsgenoten is ontstaan. In zijn eerste winkel aan de Kleine Nobelstraat verkoopt hij zijn zelfgemaakte vanille-ijs met het beroemde kersje. Twee jaar later ruilt hij het minuscule winkeltje in voor een groter onderkomen aan de Torenstraat 49 en sinds 1970 zit Florencia een paar huizen verder, op nummer 55. Er is weinig veranderd. Nog altijd ademt de inrichting de sfeer van de sixties en nog altijd wordt de zaak geleid door Italiaanse ijsbereiders.



#### *Gember en dulce de leche*

“Toen ik veertien was ging ik in de zomervakantie voor het eerst naar Nederland, want tante Esther had ijs en dat was heel speciaal”, vertelt Adriana. Esther was getrouwd met Giovanni, die als zoon inmiddels de zaak van Eduardo had overgenomen. Het huwelijk brengt geen kinderen voort en iedereen is dan ook zeer verheugd dat nichtje Adriana verder wil in de zaak. Haar dochters Gabriella en Mylena werken er inmiddels ook en de ijsfabriek naast de winkel wordt door Pino Dal Zotto (echtgenoot van Gabriella) en zijn oom Angelo voortgezet. Nog altijd wordt het ijs naar originele receptuur bereid. Voor restaurants maken ze bovendien op verzoek exclusieve smaken, zoals honing, dulce de leche en gember. Voordat we de winkel verlaten, noteren we nog een mooie anekdote: “tijdens de hongerwinter in de oorlog stonden mensen rijen dik met een kommetje in de hand te wachten op een portie van de voedzame ‘slagroom’ die Eduardo had gemaakt van schuimig geklopte zoete aardappel. Veel oudere klanten kunnen zich dat nog levendig herinneren.”

