



In de zomer van 2021 stonden er rijen mensen voor de ijssalon in het Zaanse dorp in het Nederlandse Openluchtmuseum.

IJssalon Venezia herrijst in Openluchtmuseum

'Alles in mij riep meteen: Ja!'

Venezia is een van de oudste en bekendste Italiaanse ijssalons in Nederland. In 2011 was eigenaar Carlo de Lorenzo genoodzaakt om met het familiebedrijf te stoppen. Sinds juni van 2021 is de ijssalon in jaren zestig-stijl herbouwd in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. "Ik word elke keer weer emotioneel als ik hier ben."

Buongiorno. Een vriendelijke gastheer in een witte jas, begroet ons als we de drempel overstappen bij ijssalon Venezia. Terwijl er Italiaanse muziek op de achtergrond klinkt, valt ons oog meteen op de twaalf meter lange toonbank die versierd is met gondels, leeuwen en andere figuren die verwijzen naar de stad Venetië. Een echte blikvanger, net als de kleurrijke neonverlichting aan het plafond.

We wanen ons meteen in een Italiaanse ijssalon in de jaren zestig: nostalgie in optima forma. Tot in de kleinste details is in het Zaanse dorp van het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem de ijssalon van de familie De Lorenzo nagebouwd. Met bokvriezers, een 'ouderwets' slagroomapparaat, een kassa, een spiegelwand, en een zwart menubord met opgeprikte letters. In een vitrinekast zijn (zilveren) ijscoupees en houten spatels uit vervlogen tijden te bewonderen. Als pronkstuk is de wedstrijd-trofee van de Coppa d'Oro uit december 2005 te zien die Carlo de Lorenzo voor zijn kokosijs won.

"Och, nu word ik toch weer emotioneel." Met vochtige ogen

neemt ambachtelijk ijsbereider Carlo de Lorenzo plaats in 'zijn' voormalige ijssalon in het museum. Elke keer als hij hier weer komt, raakt het hem. "Ik denk meteen aan mijn vader en moe-



Zoon Massimo en vader Carlo de Lorenzo zijn trots dat hun familiegeschiedenis en die van alle Italianen nu zichtbaar is in 'hun' ijssalon in het museum.



De ijssalon is nagebouwd in de stijl van de jaren '60 met de 12 meter lange toonbank als blikvanger.

der en hoe mooi zij dit zouden vinden. Hier liggen zoveel herinneringen en die komen allemaal terug.”

Bijvoorbeeld hoe Carlo als twaalfjarige van zijn vader leerde ijs-scheppen toen hij tijdens de zomervakantie vanuit Italië naar Utrecht kwam. Ook het draaien van ijs en het opmaken van de coupes werd van vader op zoon doorgegeven.

Vader Guido de Lorenzo startte in 1928 ijssalon Venezia in Utrecht. Het familiebedrijf was tot 2011 een begrip in Utrecht en in Nederland. Veel voormalige medewerkers startten zelf in verschillende Nederlandse steden een ijssalon, die ze vaak ook 'Venezia' noemden. Naast Carlo zijn broer Italo en nichten Romana, Carlina en inmiddels ook zoon Massimo in de ijsbranche beland.

GEEN OPVOLGER

In 2011 stonden de zaken er echter anders voor. Met pijn in het hart moest Carlo de Lorenzo Venezia in Utrecht sluiten. Er was een verbouwing nodig en er was geen opvolger in beeld. Om de familie-erfenis te bewaren, benaderde hij het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. Daarmee had hij al contact sinds de familie had meegewerkt aan een tentoonstelling over oude gereedschappen in 2007. De hele inboedel van de ijssalon werd verworven door het museum.

Drie jaar geleden kwam de directie van het museum met de vraag of ze de ijssalon mochten herbouwen. Daarmee wilden ze de geschiedenis laten zien van de Italianen die in de jaren twintig als migranten naar Nederland kwamen en hun invloed op de (eet)cultuur. Nederlanders leerden ijs eten dankzij de Italianen. Met name in de jaren zestig beleefde de Italiaanse ijssalon een bloeiperiode. Het was dé uitgaansplek voor de jeugd in die tijd.

‘Dit is het eerste ijsje dat ik tijdens de winter schep in Venezia’

Carlo de Lorenzo hoefde niet lang na te denken over het verzoek van het museum. “Alles in mij riep meteen: Ja!” Ook zijn zoon Massimo – met wie Carlo inmiddels ijssalon Trio in de Arnhemse Steenstraat runt – vond het een mooie gedachte. “Als kind kwam ik al hier tijdens vakanties. Het is een bijzondere plek. Voor mij roept het minder emotie op dan bij mijn vader. Ik ben trots op deze ijssalon in het museum. Het is niet alleen onze familiegeschiedenis die hier te zien is, maar die van alle Italiaanse ijssalonhouders in Nederland. Daarvan zijn er nu nog 40.”

RIJKSMUSEUM

In nauwe samenwerking met Carlo de Lorenzo werd de ijssalon in jaren zestig-stijl nagebouwd. Zoals de toonbank die destijds door studenten van de Kunstacademie is ontworpen. Het origineel ligt in Amersfoort in het museumdepot. “Naast de spullen van het Rijksmuseum”, merkt De Lorenzo senior met een trotse blik op.

De bokvriezers in de museum-ijssalon zijn nog wel origineel, net als de neonverlichting aan het plafond. “Die heeft mijn vader in 1946 laten maken door Philips. Dat was toen vooruitstrevend. Elk voorjaar klom ik op een hoge trap om deze voorzichtig schoon te maken.” Er lag vaak stof op de lampen want in de winter verhuurde de familie de ijssalon aan een meubel- of bontjassenzaak. Zelf vertrokken De Lorenzo’s dan naar Italië. Inmiddels is ijssalon Venezia in het museum sinds juni 2021 in bedrijf. Het eerste jaar was succesvol. Er stonden in de zomer lange rijen door het hele Zaanse dorp. “Ik verwacht dat het in 2022 nog drukker wordt. We waren in 2021 beperkt open door corona. Het terras was een tijdje dicht en mensen mochten eerst alleen afhalen”, vertelt Massimo.

GEEN SPECULAASIJS

Op de ijskaart staan in de zomer zeven smaken die in de jaren zestig populair waren. In de winter waren het er vijf: malaga, hazelnoot, chocolade, vanille en aardbei. “Toen hadden ze nog geen speculaasijs. Stracciatella is ook pas in de jaren zestig toegevoegd”, merkt De Lorenzo junior op. In de jaren ’80 en ’90 waren grote ijscoupes in, vult zijn vader aan. “Mensen namen



nog toen nog de tijd om ijs te eten.” In de museum-ijssalon zijn vier coupes te bestellen. De medewerkers hebben van senior het ijs scheppen en coupes opmaken geleerd. Vanuit ijssalon Trio in de Arnhemse binnenstad, draait Massimo het ijs voor Venezia. “Er waren geen mogelijkheden om een ijskeuken in het museum te realiseren. Maar we kunnen hier in 20 minuten met vers gedraaid ijs zijn.”

RESPECT

Op een televisiescherm achter de toonbank in de museum-ijssalon is te zien hoe Massimo het ijs draait in ijssalon Trio. “Veel

Op de kaart staan tijdens de winteropening vijf ijsmaken waaronder chocolade.



Links: De bokvriezers in de museum-ijs salon zijn origineel.

Rechts: De neonverlichting aan het plafond dateert uit 1946 en is de originele uit de Utrechtse ijs salon.



mensen zijn nieuwsgierig hoe we ijs maken. Daarom moet je het verhaal vertellen.” Zijn vader vult aan: “Ijs is altijd een trakta- tie. Mensen worden er blij van. Ik ben trots op mijn product. Mijn ijs is een deel van mijzelf. Daarom moet je veel respect hebben voor het ijs. Alle stappen die ik zet om het te maken, doe ik met liefde. Ook als ik een bolletje ijs schep.”

HERINNERINGEN

De familie heeft ondertussen veel leuke reacties ontvangen op de komst van Venezia naar Arnhem. Veel museumbezoekers wisten ook de weg naar Trio te vinden. “Vooral veel Utrech- tena- ren zijn langs gekomen. Sommigen hadden foto’s van vroeger bij zich en deelden herinneringen met ons.”

Om de museum-ijs salon van vers ijs te voorzien, is Massimo begin december uit de Dolomieten teruggekeerd. Zijn ijs salon Trio is alleen een paar weekenden in december open geweest voor de verkoop van semi-freddo’s, panettone en pandoro met mascarponecrème. De wintermaanden januari en februari ge-

bruikte de familie om zich voor te bereiden op het nieuwe ijs- seizoen.

Vader Carlo was in december 2021 even in Nederland om wat zaken te regelen. Tijdens het interview aan vakblad Ijs! merkt hij op dat er nog een bijzonder moment is. “Dit is de eerste keer dat Venezia in de winter open is.” Hij doet er een schepje bo- venop en kruipt achter de vitrine. Vervolgens pakt hij de ijsknij- per en schept ‘con amore’ een chocolade-ijsje op een hoorntje. “Dit is het eerste ijsje dat ik tijdens de winter schep in Venezia.” En weer is de Italiaanse ijsbereider een tikkeltje ontroerd. ◀