

## **IJssalon DOLOMITI, ijspret voor smaakpapillen.**

**IJsmaker Mario Dolomiti gebruikt uitsluitend de allerbeste biologische grondstoffen. In zijn ijssalon aan de Melis Stokelaan 13 eet je dan ook geen simpel ijsje, maar onderga je een ijselijk mooie smaakbeleving.**

Mario is een man met een missie. Het allerlekkerste ijs maken dat er is. Iedere dag weer. Inclusief de vele smaakexperimenten dat hem een gestaag groeiende stapel recepturen opleverde, waardoor zijn assortiment nu 24 smaken omvat. Waaronder uitzonderlijke zoals , dadel- walnoten-, of geel pruimenijs.

We schrijven 1974. De toen 18 jarige Mario Dolomiti stapt in het zonnige Italië op de trein om uiteindelijk in een ijskoud station Utrecht te arriveren, waar 20 cm sneeuw is gevallen. Een veeg teken?

Hij gaat werken bij ijssalon Gamba, leerde het ijsmakersvak verder bij Florencia, en begint uiteindelijk voor zichzelf. Omdat de gedreven Mario zijn ijs onderscheidend wil maken, begint hij in 1998 met het maken van biologisch ijs.

Mario: 'IJs is een ondergewaardeerd product, waarvan de smaak de laatste jaren achteruit is gehold. Want het is 'maar' een ijsje. Hoezo 'maar' een ijsje? Ik wil juist dat doodgewone ijsje op een hoger smaakplan brengen. Daarom gebruik ik alleen maar pure biologische ingrediënten zonder kleur- en smaakstoffen. Wat die ingrediënten betreft doe ik geen enkele concessie. De rozijnen komen uit Turkije. Aarbeien uit België. Hazelnoot uit Sicilië. Rietsuiker en kokos uit Thailand. Mijn biologische rum voor het malaga-ijs komt weer uit Ierland. Het werken alleen al met die prachtige grondstoffen is voor mij puur genieten.'

Dat Mario de lat hoog legt, blijkt wel uit het feit dat hij zijn EKO-keurmerk teruggegeven heeft.

Mario: 'Toen ik dat keurmerk kreeg, moesten alle ingrediënten 100 procent biologisch zijn. Zat je daaronder, dan kreeg je geen certificaat. Vanaf juni 2012 echter kan je je vanaf 10 tot 100 procent apart laten certificeren. Dus als een ijsman 20

procent biologisch werkt, kan hij zijn ijs verkopen als 'biologisch'. Ook al is 80 procent van zijn ingrediënten niet biologisch. Naar mijn smaak klopt dat niet. Daarom heb ik mijn EKO-keurmerk teruggeven en mijn eigen keurmerk *Ja 100 % puur* in het leven geroepen.'

## **Verboden terrein**

Waar de ijsdraaijerij bij de meeste salons voor buitenstaanders verboden terrein is, staat de deur bij Mario juist wagenwijd open. Hij is erkend leerbedrijf en geeft workshops op locatie (Rekenkamer, Diligentia etc.) en in zijn ijsdraaijerij. De aanwezigheid van een invalidentoilet verraad zijn oog voor detail. Iedereen is welkom op zijn workshops en Mario is de eerste om belangstellenden met zijn tomeloze passie en energie mee te voeren in de geheimen van zijn biologische receptuur. Zo ook de Indonesische Mira. Zij leert bij Mario het vak om in augustus dit jaar in haar thuisland een biologische ijssalon te beginnen. Onder toezicht van Mario mengt zij de diverse ingrediënten om deze even later in de ijsmachine te gieten. De roterende mengbak met een temperatuur van 21 graden onder nul draait zijn 60 omwentelingen per minuut, terwijl het vlijmscherpe mix-mes, bijna statig draaiend, het gietsel tot ijs verdikt. Het is een bijna spirituele ervaring om te zien hoe in de ijsmachine die pure en kostbare ingrediënten elkaar weten te vinden, om uiteindelijk te versmelten tot schepijs-dichtheid. Het gezoem van de aandrijfmotor die deze versmelting mogelijk maakt gecombineerd met het menggeluid van het mixmes in de ijssubstantie, klinkt als een constante serenade aan echt puur schepijs.

Mira: 'Mario is echt geweldig. Heel zorgzaam, heel veel ervaring en absoluut niet gierig met het overbrengen van zijn kennis.' Na een klein kwartiertje schept Mira het ijs uit de roterende trommel in een vitrinebak. Mario klikt dan al met zijn bolletjesschep en even later kan er geproefd worden. De stragiatelli blijkt pure ijspret voor de smaakpapillen. Het smaakstatement van Mario in de ijsbranche genereert klanten uit alle windstreken.

Mario: 'Soms zeggen mensen tegen mij dat ze niet wisten dat ijs zo lekker kan zijn. Kijk, dáár doe ik het voor.'