# Glassresa Italien 2016

## Generella intryck

* Italiensk glass kallas ”gelato”. Den kännetecknas av att den görs på färska råvaror, har låg fetthalt (under 10 %) och serveras färsk, alltså nygjord varje dag. Den är inte ”kulbar” utan slevas upp med en spatel och formas lite ”toppig” i struten/bägaren. Sorbet heter ”sorbetto” på italienska.
* Ofta gjordes en glassmet eller glassbas i förväg. Den gjordes minst dagen innan, och var hållbar i flera dagar. Den smaksattes med chokladsås, nötpasta, inlagda körsbär (amarena), frukt- och bär och så vidare, precis innan den kördes i maskinen. Glassen fångades upp ”lite fluffigt” i en avlång metallform. Glassen fick ”härdas” i en väldigt kall frys (ner mot -30 °C) i några minuter. Serveringsdiskarna höll lägre temperatur (10-14 °C) så att glassen skulle ha en bra ät-temperatur vid serveringen så att smakerna kom fram. Glass som blev över kasserades antingen, eller förvarades kallare över natten till nästa dag (med risk för att bli isig). Glassarna dekorerades ofta vackert men ibland var de ”platta” med ett täcke av sås över hela glassen.
* I glasskioskerna fanns det knappt strössel eller sås-toppings. Det fanns däremot fler-portions-frigolitaskar som man kunde köpa hem sin glass i för att servera som efterrätt.
* Andra fina och roliga glassformer som vi såg var vackert dekorerade portionsglassar i genomskinliga plastbägare, glasstårtor och glasspinnar.
* Jag tyckte att det var intressant att vissa glassar hade smak som fokuserade på råvarorna (och att de dessutom inte var smaksatta med vanilj), t ex:
	+ La crema = grädde och ägg = krämglass?
	+ Fior di latte = mjölksmak?
	+ Zabaione = ägg, grädde och sött vin
* Hos vivoli hade man lite salt i glassen.

## Vivoli il gelato (Florens, vivoli.it)

*Vivolis filosofi är enkelhet, färska råvaror och att tillverka en glass som de själva tycker om. Under besöket togs vi om hand av systrarna Patricia och Silvana, som förutom att berätta om verksamheten även visade oss tillverkning av, och lät oss provsmaka, chokladglass, krämglass och citronsorbet.*

Systrarnas farfar startade Vivoli 1930, tillsammans med två bröder. De var bönder som ville skapa något nytt så de öppnade en mjölkbutik, där de även sålde egentillverkat smör. De började också sälja kaffe och blev kvarterets fik. Med tiden införskaffades en glassmaskin och de började servera glass på helgerna, något som så småningom blev den viktigaste produkten.

Silvanas och Patricias pappa tog över och utvecklade stället i sin fars anda, och idag är det alltså systrarna som driver Vivoli. Fyra familjemedlemmar och 14 anställda jobbar här, varav vissa har funnits med i 30 år. Det är en framgångsfaktor att de är en familj som håller ihop menar de.

På Vivoli tillverkas glass enligt principen ”lite men ofta”, så att glassen alltid är färsk. ”Ingen kokar väl spaghetti för hela veckan!” säger Silvana. Dagligen serverar de ett trettiotal smaker och produktionen varierar mellan 50-400 kg per dag. Vilka sorter och mängder som tillverkas anpassas från dag till dag beroende på råvarutillgång, väder, om det är veckodag eller helg, om det sker något i staden som en strejk eller manifestation, och så vidare.

Den glass de tillverkar ska ätas färsk. Att frysa in den gör glassen isig. Blir det glass över efter en dag kasseras den, men på Vivoli tycker man det är bättre om glassen tar slut. Istället för att slänga glass säger man hellre ”Kom igen imorgon, då finns det färsk glass!”.

Råvarorna är enkla, glassen görs av mjölk, grädde, ägg och frukt. På Vivoli används inga tillsatser och inte heller mjölkpulver. Mjölken är lokal, från regionen Toscana, och äggen kommer från frigående hönor. Äggen knäcks för hand, och både gulan och vitan används. Vanligt socker, samt dextros, används. Inga frysta råvaror köps in, istället har de leverantörer som förser dem med färska frukter och bär, De enda halvfabrikat de använder är olika nötpastor samt inlagda amarenakörsbär.

Glassmeten förbereds dagen innan, och är samma för alla smaker. Smeten pastöriseras för att värmebehandla äggen och för att det är positivt för glassens konsistens. Dagen innan skärs också frukterna och blandas med socker så att de smakerna kommer fram. Citron, som tappar smak, och banan, som lätt mörknar, är undantag och dessa görs iordning samma dag. Vissa frukter som till exempel päron kokas, men så gör de inte med bär som till exempel jordgubbar för då tappar de smak. Dessa tvättas istället noga innan de används. De skogsbär som köps in är redan rengjorda med ånga då de är känsliga för att läggas i vatten.

Hos Vivoli finns ett antal olika glassmaskiner som är inköpta vid olika tidpunkter. Olika maskiner används till olika glassar eftersom de behandlar glassen något olika, och ”glass kräver kärlek”. Maskinerna kyler med vatten, och de har ett återvinningssystem med ackumulatortankar i källaren. När glassen kommer ut ur maskinen ställs den i en chockfrys som håller ca -26-30 °C, i fyra-fem minuter.

Gelaterieran ligger i en väldigt gammal byggnad. Själva produktionslokalen var tidigare innergården, så den har fått anpassas en del. Förr ansågs placeringen som central, men nu känns det som att de ligger lite avsides.

Vivoli har även öppnat en gelateria på Disneyland i USA. Det stället är mindre men de gör glass enligt samma princip. De åker dit regelbundet och kommer att ha utbyten mellan personalen på de båda orterna.

## Suso Gelatoteca (Venedig, www.gelatovenezia.it)

*Susos affärsidé är att hjälpa små företag, gelaterior, som vanligen gör glass som är hållbar i en till två dagar innan den blir isig, eller använder halvfabrikat. Suso tillverkar glass med längre hållbarhet och levererar den till glassbutikerna, och de ger även rådgivning till dem som vill öppna glassbutiker. Parallellt med detta arbete har Suso byggt upp sitt eget varumärke. Förutom sitt ”gelatotek” inne i Venedig har de öppnat ställen både på Mallorca och Sardinien. Om allt detta berättade grundaren XX för oss när vi en kylig och blåsig fredag anlände till Venedig och nyfikna trängde ihop oss i den lilla glassbutiken.*

Det vanliga sättet att tillverka glass är att göra en ”fryst produktion”, det vill säga att smakerna tillsätts till en pastöriserad smet och därefter fryses. Det som gör att Susos glass får längre hållbarhet är att de gör en ”varm produktion”, vilket innebär att de tillsätter smaksättningen innan glassmeten pastöriseras. Därefter honomgeniseras blandningen och så får den vila i mognadstankar i tolv timmar. Smaksättningen kan vara bär, choklad eller nötpastor. Glassen förpackas i metallådor med plastlock, som i sin tur läggs i en papplåda och distribueras. Produktionen ligger i Mestre, en förort till Venedig, där ett tjugotal anställda jobbar.

Den egna försäljningen sker i ”gelatoteket” inne i Venedig. Glassen förvaras i -14 °C och serveringsdisken håller -10 °C. Serveras glassen för kall försvinner smakerna. När glassen avemballeras är ytan platt så serveringspersonalen får lägga på lite mer glass som bearbetas, till exempel till en våg, och dekoreras.

Lokalens placering är noggrant uttänkt och vad gäller inredningen har man arbetat tillsammans med en arkitekt för att tänka igenom alla detaljer och få till allt perfekt. XX menar att försäljningen bör utgå från placeringen och rummet, snarare än från produkten. Är det ordning och reda på allt runtomkring så ”kommer produkten fram” och då säljer den bra. Förutsatt att det är en bra produkt förstås. Ytterligare en viktig sak för försäljningen, som XX, vill trycka på är servicenivån. Det gäller att uppmärksamma kunderna, även barnen.

## SIGEP

* Försäljare av utrustning, det kan vara bra att leta efter företag som har återförsäljare eller representanter i det egna landet.
* Försäljare av smaksättningar: inlagda körsbär, nötpastor. Även färger.
* Försäljare av strutar och kex.
* Försäljare av bägare och andra förpackningar.
* Trendspaningar: mjukglass, hälsoglass (ice fit), veganglass, laktosfritt.
* Även utrustning och råvaror för kaffe, choklad och bageri fanns.