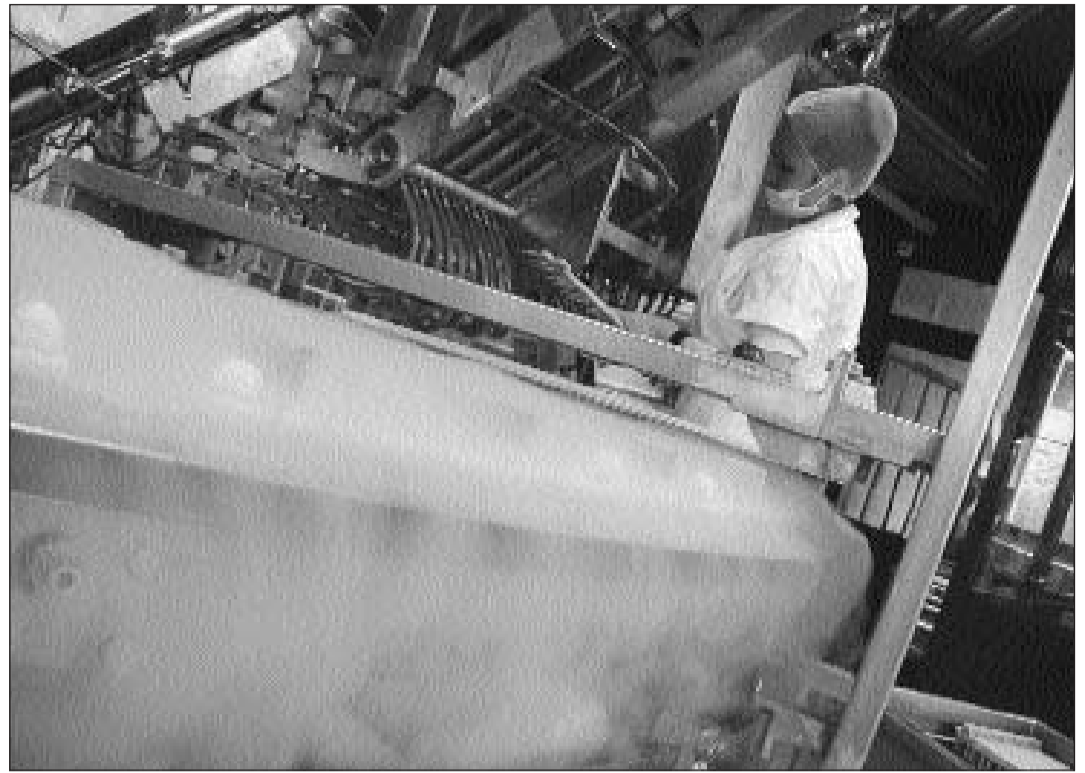


Ils glatschs han gist fatg bogn en tschigulatta.



Là nua ch'i vegn sfradentà, fimi.

Sin viseta en la fabrica da glacé

A Meilen gist sper la staziun sa chatta ina da las grondas fabricas da glatsch

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ **Tge trumpada. Gist quel di ch'jau vom a guardar la Midor a Meilen, na producescha la fabrica betg mes glatsch preferì. Insumma. Ins vesa atgnamain pauc glatsch en las hallas da produziun. Ed il pullover ch'jau hai aposta prendì cun mei perquai ch'jau hai pensà ch'i saja fraid, n'avevess gnanc duvrà.** Anc insatge ha fatg



surstar: Las lavureras ed ils lavurers da la fabrica na parivan betg stressads, malgrà che la vendita da glacé da questa stad ha pitgà tut ils records. Basta. Era sche jau n'hai betg vesì co che mia glacé preferida vegn fabricada, hai tuttina dà inqual surpraisa.

Higièna en quadrat

L'um responsabel per las medias sa numna Markus Benedetter. Pli baud han els anc mussà la fabrica a gruppas da personas privatas, raquinta el. Oz na fetschian els betg pli quai. La Midor produceschia 45 pertschient dal glatsch che vegnia consumà en Svizra, perquai stoppian els esser bunamain pedantics puncto higiena e na dastgian betg pli far visitas guidadas.

Per dastgar entrar en la produziun, stos jau trair ora l'anè, l'ureglin, chadaina ed ura. «Sulet l'anè matrimonial, dastgan ils collavurats laschar en», di Benedetter. El ma dat in scussal ed ina chapitscha. Era mes pès stos jau pacheitar en in stgalfin da palpìri. Alura èsi anc da metter si la mascra per la bucca ed il nas. Ins pudess pensar ch'i saja rut ora «sars». Ma Benedetter declera: La produziun da glatsch è bler pli sensibla che

p.ex. quella da biscuits. Ils biscuits vegnan cotgs en il furnel. Là vegnan las bacterias destruidas. Il glatsch vegn dentant be schelentà. Il fraid na mazza betg bacterias.

Tonnas

I n'è betg fraid. La temperatura en las hallas è sco en ina stiva. Da preschent vegn gist fatg in product da nischa: in glatsch ch'ins po flambar. Damai ch'i sa tracta d'ina produziun pitschna, vegn il pachetar per part fatg a maun. Las dunas che lavuran al bindel na paran betg stressadas. Era ils lavurers che manischeschan ils chars cun palettas plain stgatlus na han betg preschunas.

La fabrica producescha normalmain 8700 tonnas glatsch ad onn e cuntanscha cun quai ina svieuta da 70 milliuns francs. Quest onn èsi stà ina stad da record e la produziun è anc pli gronda. Tuttina na ves'ins nagliur hectica. Benedetter declera: «Già l'atun cumenzan ins ad emplenir ils magasins.» Mintg'emna vegnia produci in'otra sort glatsch. Per las «pitschnas sorts» dovrian ins be dus u trais dis. Avant che fabricar in'otra sort, stoppian ins nettegiar las maschinas e tschantar en danovamain. Questa procedura cuzzia pliras uras.

En la Midor vegn fatg glacé di e notg, l'entir onn. Uschia s'empleneschan ils magasins per la stad. Il sortiment dumbrà pli che tschient products. Per ch'i na dettia nagina surproduziun u sutproduziun dovri bler'experientscha. «Nus avain era fitg gronds magasins. Perquai n'avain nus strusch problems da furnir la stad», di Benedetter.

Veglias recepturas

Ils pli enconuschents glatschs da Midor èn ils tschitschs da vanigla, da frajas e da tschigulatta. Quest glatsch fa la Midor dapi decennis. «Sche nus vendain millis

tonnas da quest glatsch, munta quai ch'il client è cuntent», di Benedetter: «Quai vul dir ch'ins na dastga betg midar la receptura.» Magari stoppia la maschaida vegnir modifitgada. P.ex. sche la vaniglia, che vegnia furnida, saja betg uschè aromatica. Lura dovri in zitg dapli vaniglia per ch'il consument obtegna il glatsch cun exact quel gust ch'el enconuscha.

Auters products da success èn il glatsch dad aua «bubble joe» u il «mega-star» che sumeglia il «magnum». Mintg'onn sviluppescha la Midor ventg novs products e prenda era puspè ventg ord il sortiment. Da preschent emprovia la Midor da fitgar pe cun in glatsch che cuntogna pauc grass, di Benedetter.

In tip

E co fan ins insumma il glatsch? L'emprim vegnan tut las ingredenzias maschadadas e turschadas. Suentar pastorisches'ins il liquid cun 85 grads durant 15 secundas. Alura vegn la massa homogenisada. Suentar il sfradentar aschuntan ins l'aroma e la color. Il liquid sto uss madirar pliras uras. Avant ch'il liquid vegn derschi en furmas, ston ins maschadar lien aria. Uschiglio daventass il glatsch in diraglia bloc nummangiabel. Tut questas proceduras sa splegan en nundumbraivels bishens e grondas avanauns. Dal liquid na ves'ins pauc u nagut. Sulet cura che la massa vegn emplenida en la furma, cumpara ella per in curt mument a la glisch. Suentar esser emplenì, p.ex. en in cornet, vegn il glatsch endiri en la schelentera cun temperaturas sut -35 grads. Il glatsch vegn magasinà cun -25 grads.

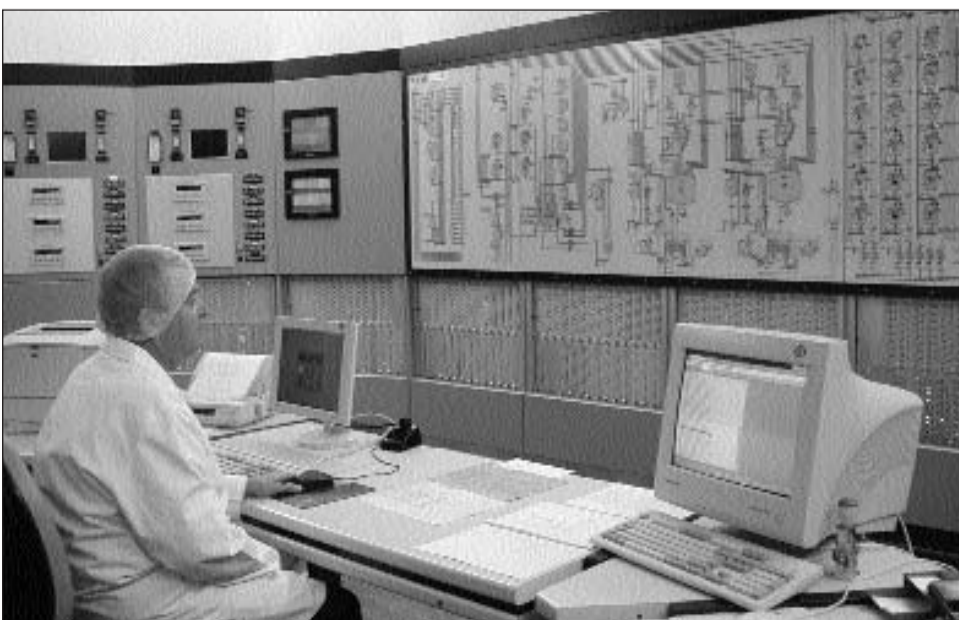
Puncto temperaturas fa Benedetter endament: «Per il solit vegn il glatsch mangià bler memia fraid. Per propi giudair l'aroma a moda optimala, p.ex. d'ina turta da glatsch, stuess ins prender ord la glatschera la turta in'urella avant servir.»



La parada da cornets marscha en la schelentera cun temperaturas sut minus 35 grads.



Senza mascra n'entra nagin en las hallas da produziun.



Tschients glischinas traglischan sin la tavla da cumond.



Tras quests bishens van mintga di pliras tonnas liquid che daventan glatsch.



Quel palpìri tanscha per millis tschitschs.