



1890:

Pietro Ciprian var en av de italienska invandrare som populariserade glassätandet i Stockholm för 100 år sedan.



upp en modern och storskalig bryggeriindustri. Franz Heiss från Bayern var chef på Hamburger-bryggeriet där han introducerade pilsnern i Sverige 1877.

Fransmannen Régis Cadier startade 1857 Stockholms första restaurang med en tydlig fransk anknytning vid Gustav Adolfs Torg. Det var Cadier som införde den djärva nyheten i Sverige att förse varje restauranggäst med en ren servett. Han fick sedan uppdraget att projektera och driva ett nytt storbhotell i Stockholm, Grand Hôtel, som öppnade 1874.

Dansken C.W. Schumacher grundade ett ångbakeri i Stockholm 1864 som sedermera blev ett storbageri inom ICA, etablerat på slakthusområdet i Johanneshov 1958.

Theodor Blanch från Berlin öppnade 1868 Blanch's Café i Kungsträdgården. Namnet till trots var detta en fullvärdig restaurang med musikunderhållning. Den blev en av stadens mest populära restauranger med elegant inredning, god luftväxling, bra råvaror samt inhemska och utländska tidningar för gästerna att läsa. Den första offentliga elbelysningen inomhus i Sverige tändes på Blanch's Café 1878.

Engelsmannen Albert Jones öppnade på 1880-talet Stockholms första grillrestaurang, Jones Grill. Den blev ett populärt tillhåll för unga sprättar med en utmanande kläd- och livsstil, alltså motsvarigheter till senare tiders swingpjattar och brats. Tidningen Figaro skrev: "Grilljannen är kortstubbad, morsk halvherre, som vet intet, tål allt, tror på rang och pengar, börjar på Jones Grill och slutar på Långholmen."

Italienarna dominerade glassförsäljningen i Stockholm kring sekelskiftet 1900. En av de ledande glasstillverkarna var Pietro Ciprian som förvärvade en butik på Pipersgatan, vilken är upphov till dagens Pipersglace.

Den belgiske kocken Jules Cattelin öppnade Res-

taurang Cattelin 1924. Här lärde sig många stockholmare att äta sniglar. År 1952 grundade ungraren Peter Schück Grillette, landets första moderna grillbar, tillsammans med sin mor Franciska och hustru Laila. Sex år senare grundade han lyxkrogen Gourmet.

År 1944 öppnades Berns Kinesiska, den första kinarestaurangen i Stockholm. Som kockar städs-lades tre kinesiska jonglörer som under en internationell turné hade fastnat i Sverige på grund av kriget. En av de kinesiska kockar som arbetade på Berns efter kriget var Erland Yang som kom till Sverige 1951. År 1963 öppnade han en egen kinakrog där han introducerade koncepten tre små rätter och friterad banan med glass.

Schweizaren Werner Vögeli blev kökschef på Operakällaren i Stockholm 1959. Samma år kom Alessandro Catenacci till Sverige från Italien. År 1987 köpte han Operakällaren och Stallmästaregården. Hans lillebror Stefano blev kökschef på Operakällaren.

Italienare Fernando Di Luca kom på sin Lambretta till Stockholm 1961. År 1974 blev han agent för Barilla. Då fick Fernando lära svenska folket att pasta kunde vara något annat än makaroner, och att man inte alltid behövde äta den stuvad i mjölk och smör.

Han startade även ett företag för att importera italienska livsmedel till Sverige under varumärket Zeta. Det gick trögt. Grossisterna ville inte ta in varorna. Istället åkte Fernando runt i butikerna för att få dem intresserade. Den produkt som Fernando mest av allt brinner för är olivoljan. Innan han fick svenska livsmedelsbutiker att ta in den i sortimentet 1974 kunde man bara köpa olivolja på apoteket som laxermedel.

Anna Maria Corazza Bildt, också hon från Italien, etablerade år 2000 Italian Tradition som säljer italienska delikatesser via Internet.