

Deze bizarre smaak is officieel het lekkerste ijsje van Belg...

 nieuwsblad.be/cnt/dmf20180220_03368174

mrra

Tijdens het Belgisch Kampioenschap Gelato in Antwerpen is er een heel speciale smaak als winnaar uitgeroepen. Volgens de jury mag de titel van “lekkerste gelato van het jaar” gaan naar ijs met gorgonzola, vijgen en ham.

Niet alleen Italianen maken gelato, maar ook Belgen kunnen er heel wat van. Dat konden liefhebbers merken op het grote Gelato Festival in de Carpigiani Gelato University in Zandhoven. Maar enkel bij vanille, chocolade, pistache en praliné bleef het niet. De prijs van het allerlekkerste ijsje ging naar een ijsje op basis van een blauwschimmelkaas met vijgen en een crumble van ham.



Die combinatie is van de hand van Mathieu Eyckmans, de chef van IJssalon Oyya uit Brugge. Hij mag met die smaak ons land gaan vertegenwoordigen op het Europees Kampioenschap in Italië. Ook nummer twee Sylvester Schatteman van Gelateria Bazalia in Bazel krijgt een plek in de internationale wedstrijd. Bij de jongeren won Glenn Verhoeven van Heidehoeveijs uit Oostmalle met zijn ijs van popcorn.

Verrassing van formaat

Benieuwd? De smaak ligt voorlopig nog niet in het ijssalon. “Ik dacht eerst te kijken of het iets is en of de mensen er iets in zouden zien. Maar nu is het inderdaad hoog tijd!” lacht de winnaar blij in een interview met VTM Nieuws.

Ook voor de kersverse kampioen was de keuze van de jury een verrassing van formaat. “Natuurlijk had ik dit niet verwacht. Toch zeker niet met deze smaak”, getuigt Mathieu Eyckmans van Oyya. “Hoe ben ik op gorgonzola-ijs gekomen? Mensen eten graag kaas na een lekkere maaltijd. Maar het schrikt hen wel af in ijs. Ik had er bovendien ook nog nooit iets mee gedaan in ons salon. Dus daarom besloot ik de twee tot één heerlijk dessert te maken. Het scherpe van de gorgonzola combineer ik met het zoete van de vijg. En de ham? Wel, gewoon lekker gekarameliseerd om het wat aan te zoeten en zo word je dus blijkbaar Belgisch kampioen. Heerlijk.”