

## Een gouden bolletje

Elk jaar kiezen ijsmakers van over de hele wereld het allerbeste ijsje. Dit jaar ging de titel naar iemand uit België. Een Brusselse ijsmaker won met een verrassende smaak die meteen opviel bij de jury.



© ahinaa\_photo - iStock / Getty Images Plus

Christian Wu uit Brussel maakte het winnende Winnie De Poeh-ijs. Hij wilde de geur en het gevoel van een bos in één bolletje stoppen. De finale van het *Gelato Festival World Masters* vond plaats op 26 maart in Las Vegas. Wu haalde het van 33 andere topijsmakers van over de hele wereld, onder wie ook een andere Belg uit Heusy in de provincie Luik. Zilver ging naar de Spanjaard Carlo Guerriero met *Sherrymisu*, terwijl de Nederlander Kees Baars brons behaalde met *Seaside Delight*. Daarmee kwam de volledige top drie uit Europa.

### Het winnende ijsje

Het Winnie De Poeh-ijs heet officieel *Il Bosco dei Cento Acri* (het Honderd Bunderbos), verwijzend naar het bos waar Winnie de Poeh woont. Het smaakt naar dennenboom, boshoning en een vleugje **eekhoortjesbrood**. Er zit ook een saus van honing en citroen bij en kleine stukjes **crumble** die doen denken aan de bosgrond. Volgens Wu moest het ijsje voelen alsof je tussen de bomen staat.

### Over Christian Wu

Christian Wu werkt in *Gelateria Giotto*, een ijssalon in Elsene en Jette. Dat ijssalon is populair bij buurtbewoners en bij mensen die speciaal voor zijn smaken naar Brussel komen. Wu werd in 2024 al Belgisch kampioen met het Winnie De Poeh-ijs. Daar kan hij nu een gouden medaille op het wereldkampioenschap aan toevoegen!