

Comunicato stampa n.13

**SHERBETH FESTIVAL,
VINCE IL MAESTRO GELATIERE BRIANZOLO FABIO SOLIGHETTO
CON UN GUSTO A BASE DI RICOTTA DI BUFALA.**

**ASSEGNATI ANCHE SEI RICONOSCIMENTI PER TECNICA,
TERRITORIO E ORIGINALITÀ**

**Ricotta di bufala, grappa capovilla prunus aurum e pepe penja:
ecco il gusto vincitore di Sherbeth Decima Edizione**

Palermo 1 ottobre 2018 – Fabio Solighetto, titolare della gelateria L'albero dei Gelati di Seregno in provincia di Monza, ha vinto la decima edizione di Sherbeth Festival. Il maestro ha presentato alla giuria un gusto a base di ricotta di bufala, con grappa capovilla prunus aurum invecchiata 15 anni e pepe penja. Al secondo posto si è piazzata Laura Mesa Franco della Gelateria Ottimo di Santa Cruz della Sierra in Bolivia, con il gusto Dulce Arequipe, molto simile alla nostra crema spalmabile alla nocciola. Terzo posto per Rosario Leone D'Angelo della Sikè Gelato di Milazzo, in provincia di Messina per il suo sorbetto alla massa di cacao della Costa d'Avorio.

A decretare i vincitori, la giuria presieduta dal tecnologo alimentare Franco Bray, con il giornalista di R. Food Luca Iaccarino e, per la prima volta, un gelatiere: Gianfrancesco Cutelli. Il maestro, pisano di origine siciliana, ha rinunciato a partecipare al concorso per poter giudicare i colleghi. Al tavolo delle valutazioni anche i due maestri giapponesi Taizo Shibano e Satoshi Takada vincitori della passata edizione di Sherbeth.

Solighetto ha presentato un gusto diverso da quello pensato per il pubblico che era la maple pecan chiffon cake. “Per il concorso ho pensato ad un gusto che rappresentasse al meglio il concetto di territorio e artigianalità, ma quella vera, quella fatta di attese – dice il maestro gelatiere – Ho scelto, infatti di utilizzare solo grappa invecchiata 15 anni, un periodo lunghissimo se si pensa alle produzioni industriali di oggi. Con il mio gusto ho voluto enfatizzare la perfezione delle materie prime”.

“ Il Procopio Cutelli è un concorso tecnico unico in Italia per la scrupolosità e il rigore con cui procede la giuria nel valutare i gelati la tecnica di realizzazione – dice Giovanna Musumeci, co-direttore dello Sherbeth Festival – solo grazie alla passione dei maestri gelatieri abbiamo reso grande questo festival”.

“Desidero ringraziare chi ha creduto nel progetto Sherbeth – ha detto Antonio Cappadonia, direttore del Festival – I risultati positivi sono il frutto di un continuo impegno protratto negli anni fra sacrifici, lavoro, dedizione”.

Soddisfatti anche Davide Alamia e Piergiorgio Martorana, di Admeridiam, organizzatori del festival: “ Il decimo anno è un traguardo straordinario, oggi possiamo affermare che Sherbeth è diventata la manifestazione sul gelato artigianale più grande e importante del mondo. E questo ci inorgogolisce e ci spinge a fare sempre meglio. Sherbeth è una sana follia, un sogno che si è realizzato. Pensiamo adesso ai prossimi dieci anni di festival”.

Felice anche il vincitore, Solighetto, che ha ricevuto oltre al trofeo, il premio di mille euro dall'azienda Bravo: “Siamo contenti di essere stati a Palermo – ha detto – Sherbeth è una bellissima manifestazione. Spero che continui per tanti anni, mi porto via tantissimi rapporti umani con i miei colleghi. E credo che questo sia il segreto principale di questa manifestazione, dove persone che fanno lo stesso lavoro hanno la possibilità di condividere esperienze ed emozioni”

LE MENZIONI SPECIALI: TECNICA, TERRITORIO E ORIGINALITA'

La giuria ha scelto di assegnare quest'anno tre premi: uno per la migliore tecnica della preparazione del gelato; uno per il gusto che rappresentava al meglio il territorio di provenienza del maestro gelatiere; uno per l'originalità del gusto del gelato. A vincere sono stati in sei, due per categoria ex aequo. Per la tecnica sono stati premiati Renato Trabalsa della trattoria Sora Lella di Roma e Simone Valotto della Gelateria da Simone a Noale in provincia di Venezia; per il territorio assegnati i premi a Luca e Guido De Rocco dell'Eiscafé De Rocco a Schwabach in Germania e a Fabrizio Fenu della gelateria I Fenu a Cagliari; premio per l'originalità invece assegnato a Roberto Leoni della gelateria Leoni a Cesena e Isobe Hiroaki della gelateria Quattro panchine a Yokohama in Giappone.

IL PREMIO ALLO CHEF GAETANO SGROI E LE ALTRE MENZIONI SPECIALI

L'organizzazione di Sherbeth Festival ha voluto assegnare un premio speciale a Gaetano Sgroi, executive chef Opera Hotel a Kiev in Ucraina, “per avere promosso e valorizzato il gelato italiano artigianale nel mondo”. Lo chef, che per impegni di lavoro non ha potuto ritirare il premio, ha fatto recapitare una lettera, promettendo la sua presenza allo Sherbeth del 2019: “Il mio amore per il gelato artigianale ha radici lontane – si legge nel messaggio – ed io nella mia carriera fatta sempre all'estero l'ho sempre voluto inserire nei miei menù ovunque abbia prestato la mia attività”. Menzioni speciali anche per Giorgio De Pellegrino, Placido Prestipino, Antonio Guida, Salvatore Farina, Luciana Coliotti, Luca Caviezel, Gaetano Sgroi, Beppo Tonon, Antonio Calò, Ruben Pili, Arnaldo Conforto.

SHERBETH X IN NUMERI

Quest'anno la kermesse palermitana ha registrato la maggior presenza di maestre gelatiere degli ultimi anni. A preparare il gelato per il concorso, infatti, sono arrivate ben dieci donne.

500 MILA PERSONE, 20 MILA CHILI DI GELATO, UN'EDIZIONE DA RECORD

La decima edizione di Sherbeth Festival ha registrato un nuovo record di presenze, tra gelato servito e persone che hanno affollato l'asse cittadino tra via Maqueda e corso Vittorio Emanuele. Quasi mezzo milione di visitatori, tra siciliani e turisti, hanno affollato le strade della kermesse nei 4 giorni del Festival, con quasi 20 mila chili di gelato servito.

DA CITTA' DEL MESSICO (LA PIU' LONTANA) ALLA SICILIA IL GIRO DEL MONDO IN 50 GELATERIE

Un vero giro del mondo tra 50 gusti provenienti dal mondo. In totale, i maestri gelatieri, hanno percorso 122.108 chilometri (un numero che raddoppia se pensiamo che tutti devono rientrare a casa). Il più distante Alfonso Jarero, da Città del Messico, con la sua Gelateria Ozio, una gelateria italiana artigianale aperta a Città del Messico. Per essere presente a Palermo, ha percorso 10.502 chilometri. Viaggio intercontinentale anche per Hiroaki Isobem, che ha portato a Palermo un gusto venduto nella sua Gelateria "Quattro Panchine" a Yokohama, in Giappone. Per non parlare di Laura Mesa della Gelateria Ottimo. Da Santa Cruz de la Sierra, che è la città più popolata della Bolivia, ha percorso 10.092 chilometri per essere presente alla decima edizione di Sherbeth Palermo.

TUTTO IL FESTIVAL SHERBETH, DALLA A ALLA Z

A - Abbinamenti

Allo Sherbeth i visitatori hanno potuto degustare gli abbinamenti più arditi, come pera abate, lambrusco e gelsomino di Claudio Baracchi o il mascarpone Lombardo con fichi di Carmignani di Osvaldo Palermo.

B - Baby Sherbeth

Per la prima volta uno spazio dedicato ai più piccoli. Un percorso destinato ai bambini in età compresa tra i 3 e i 12 anni

C - Cutò

Come Procopio Cutò, il palermitano che ha fatto conoscere dapprima alla Francia e poi al resto d'Italia il gelato artigianale. La città di Palermo ha dedicato alla sua memoria la piazza dell'area Quaroni in via Maqueda.

D - Donne

La forza delle donne, in grado di trasmettere la propria passione nella creazione di un gelato artigianale. Simona è la più giovane gelatiera in gara con i suoi 33 anni, mentre Barbara si divide tra la passione per il gelato e il lavoro di avvocato.

E - Estelle Konan

La prima presidente donna di una cooperativa che coltiva in biologico cacao in Costa d'Avorio.

F - Frutta

Se la frutta diventa un'opera d'arte. Beppe Tonon, gelatiere e campione del mondo del gelato nel 2006 allo Sherbeth ha fatto vedere al pubblico la sua arte di intagliare i vegetali più disparati e trasformarli in fiori, foglie, boccioli, pavoni e cigni.

G - Gelatieri da tutto il mondo

Cinquanta gelatieri provenienti da tutto il mondo dal Giappone al Brasile, dalle Isole Cayman al Messico. Senza dimenticare l'Italia con i maestri gelatieri arrivati a Palermo per portare le loro specialità regionali.

H - Hokey pokey

Il gusto portato a Palermo da Taseer Ahmad rende omaggio ai primi immigrati italiani del Regno Unito. Gli ingredienti sono latte, zucchero, ricotta, agrumi e un toffee coronato con aroma di Neroli, il profumo delle regine.

I - Integrazione

Come il gusto del gelato per unire i popoli, presentato in anteprima al festival. L'idea è di Antonio Cappadonia, direttore dello Sherbeth festival, che ha unito i datteri con i fichi d'india.

J - Jarero

Alfonso Jarero ha portato a Palermo il gusto "camino por la nubes", una passeggiata tra le nuvole. L'unione tra il frutto della passione e la morbidezza del burro.

K - 122.008 Km

Sono i chilometri percorsi da tutti i gelatieri per raggiungere Palermo. Tre volte la circonferenza della terra.

L - Laboratorio

Una produzione continua per creare ogni giorno la magia del gelato. All'interno della Galleria delle Vittorie hanno lavorato senza sosta più di cento gelatieri.

M - Maqueda

Il cuore di Palermo, tra piazza Verdi, via Maqueda e corso Vittorio Emanuele ancora una volta si è messo il vestito più bello per ospitare la manifestazione.

N - Nocciola di Calabria

Il gusto più amato dal pubblico, quello che è andato "sold out" più volte al giorno. Insomma la tradizione vince sempre sull'innovazione.

O - Olivello spinoso e menta

È il gusto presentato da Gianfrancesco Cutelli che ha unito la menta con l'olivello spinoso, un rovo impiantato in Toscana da un ricercatore svizzero. Il vincitore morale di questa edizione.

P - Palermo

Un omaggio al capoluogo siciliano, nell'anno del riconoscimento di capitale italiana della cultura. Tanti eventi unici e irripetibili per scoprire una città in grado di attrarre migliaia di visitatori.

Q - Quaroni

Un'altra area che in questi ultimi anni è stata recuperata. Nel cortile del palazzo è stata organizzata la zona dedicata ai più piccoli e uno spazio food.

R - Ragazzi

Giovani e giovanissimi che per giorni hanno lavorato negli stand. Sono l'anima di questa manifestazione e a loro va un sentito ringraziamento.

S - Shock

Il cioccolato shock presentato da Taizo Shibano. Un sorbetto prodotto da una massa di cacao naturale e arricchito da Pepe Sansho e succo dell'agrume Yuzu.

T - Teatro Massimo

Avete mai assaporato un gelato guardando il teatro Massimo? Lo hanno fatto i tantissimi turisti che hanno visitato la città in questi giorni. Un'esperienza che racconteranno al loro ritorno a casa.

U - Mosto d'uva

Andrea Martinelli ha presentato un sorbetto di frutta che rappresenta la cucina povera modenese: il mosto d'uva. Un gelato che è un tuffo nei ricordi di infanzia.

V - Galleria delle Vittorie

Un luogo recuperato da troppi anni di abbandono e incuria. In occasione dello Sherbeth è stato il luogo dei talk e degli assaggi.

W - Where is?

È la domanda più comune che ci hanno fatto i visitatori. Tante domande per conoscere i gelatieri da vicino. E conoscere la strada per raggiungerli ai loro banchetti.

X - Sherbeth X

Decima edizione per un festival che continua a crescere e ha reso Palermo capitale del gelato artigianale. Il mood di quest'anno.

Y - Yuzu

L'ingrediente con cui è stato arricchito un gustoso gelato. È un agrume tipico dell'Asia orientale.

Z - Zabaione

Lo zabaione romano di Renato Trabalza incontra i due vini liquorosi siciliani: il Marsala e lo Zibibbo. Il risultato? Un trionfo di sapori al palato arricchito da una sbriciolata di amaretti e mandorle.

SHERBETH 2019

Appuntamento al prossimo anno, a Palermo, sempre a fine settembre.

Ufficio Stampa

M.Laura Crescimanno - Media Relations e Comunicazione cell. 3392132891

Michele Ferraro - responsabile accrediti e Press tour cell. 3332168167

press@sherbethfestival.it

www.sherbethfestival.it

Facebook: @sherbethfestival - Instagram:#sherbethfestival - Twitter: @Sherbeth_Fest