



## Tutto pronto per Sherbeth, il Festival Internazionale del gelato artigianale, al via la nona edizione con tante novità

Un villaggio, oltre 50 gusti di gelato e 45 maestri gelatieri da tutto il mondo. Tutto pronto per Sherbeth, il Festival Internazionale del Gelato Artigianale che sbarca per la sua nona edizione a Palermo dal 28 settembre all'1 ottobre trasformando il centro storico del capoluogo siciliano in un vero e proprio “**villaggio del gelato**”, rigorosamente artigianale. Un laboratorio a cielo aperto, dove saranno svelati i segreti del dolce freddo con **45 maestri gelatieri provenienti da ogni parte del globo** nel nome della qualità e dell'artigianalità. Gusti inediti e materie prime di eccellenza, qualità e passione, uniti a interessanti spazi di approfondimento e confronto arricchiranno i **quattro giorni dell'evento**, inebriando di sapori e colori il cuore della città. Degustazioni, dibattiti, concerti, tour culturali, spazi dedicati ai più piccini, un'esperienza di realtà virtuale che ci porterà in un campo di limoni e corsi per aspiranti gelatieri.

La manifestazione organizzata dalla società palermitana **AdMeridiam**, animerà per quattro giorni il centro storico di Palermo: i chioschetti di gelati, sorbetti e granite si snoderanno in una cornice elegante e ricca di storia e cultura, che offre lungo il percorso tanti spunti di approfondimento artistico e museale.

*“Quando nel lontano 2007 organizzammo per la prima volta Sherbeth Festival, non avremmo mai immaginato che negli anni sarebbe diventato il festival del gelato artigianale più grande e importante al mondo – racconta Piergiorgio Martorana, amministratore di AdMeridiam, e aggiunge - Ma Sherbeth è anche molto di più: questa manifestazione negli anni è diventata uno straordinario contenitore di bellezza svelata a turisti e cittadini. L'ultima edizione ha fatto registrare oltre 300 mila visitatori che hanno affollato e colorato il cuore antico di Palermo. Crediamo che la chiave del successo sia essere rimasti fedeli negli anni alla qualità e alla cura nella produzione del gelato artigianale”.*

I protagonisti di questa nona edizione sono professionisti dell'alta gelateria provenienti da tutta Italia a cui si affiancheranno tantissimi maestri gelatieri stranieri, dal Giappone agli Stati Uniti, dal Messico alla Francia, passando per Olanda, Spagna e Germania. Un team internazionale d'eccellenza, la cui direzione tecnica è affidata ancora una volta al maestro **Antonio Cappadonia** che, quest'anno, ha fortemente voluto al suo fianco, come condirettrice della manifestazione, **Giovanna Musumeci**, giovane ma esperta maestra, la cui gelateria rappresenta un punto di riferimento in Sicilia da oltre due generazioni.

A coordinare il più grande laboratorio di gelateria che sia mai stato allestito saranno invece il maestro **Arnaldo Conforto** e **Ruben Pili**: a loro è affidata la direzione di produzione. I migliori maestri gelatieri al mondo, sapienti artigiani del gusto, prepareranno nel più grande laboratorio di gelateria oltre 20 mila chili di gelato. Un piccolo miracolo reso possibile da strumenti e tecnologie all'avanguardia che puntano a valorizzare l'artigianalità della produzione e il rispetto delle materie prime, come le macchine per la produzione messe a disposizione da **Bravo S.p.A.**, azienda 100% italiana leader nella costruzione di macchine professionali per gelateria e pasticceria, e **Orion** professionista del freddo che assicurerà il mantenimento della perfetta temperatura di servizio con le sue vetrine da gelateria.

Tante le novità per questa nona edizione, tra cui l'autorevole partnership con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo e in particolare il corso di studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAL) che, seguendo l'idea di un dialogo sempre più stretto con il territorio, le imprese, le istituzioni, la storia e la cultura agroalimentare della città, sarà impegnato in attività di studio e approfondimento sul gelato artigianale di scuola e tradizione italiana.

Si rinnova anche la partnership con **Libera, associazione nomi e numeri contro le mafie** che in occasione della non edizione di Sherbeth preparerà un gelato al melone gialletto di **Libera Terra**, prodotto da agricoltura sostenibile su terreni agricoli confiscati alla mafia.

## IL VILLAGGIO

Tre gli snodi principali del villaggio del gelato. Piazza Massimo ospiterà le “**Officine del Gelato**”, uno spazio gastronomico in cui sarà possibile assistere a dimostrazioni e cooking show curati dai più illustri esperti del settore enogastronomico.

All'interno del complesso Quaroni, in via Maqueda, l'area espositiva porta il nome del famoso gelatiere e ambasciatore del gelato **Francesco Procopio Cutò**, nato a Palermo e divenuto famoso per aver creato il caffè Le Procope. Questo spazio ospiterà il “**Circolo dei Golosi**” in cui sarà possibile degustare, comodamente seduti, tutti i 45 gusti di gelato. La Piazza sarà inoltre palcoscenico di momenti di approfondimento che intratterranno il pubblico con dibattiti che spaziano dal food design alle tecnologie alimentari, dalla storia all'economia, qui sarà ospitata anche l'area del **Baby Sherbeth**, uno spazio interamente dedicato ai più piccoli e curato da Palermo Baby Planner.

Infine, piazza Bologna ospiterà lo “**Spazio Gourmet**”, in cui si incontreranno i piatti simbolo della gastronomia locale e le più innovative tecniche di preparazione del gelato salato e del gelato alcolico. Una nuova tendenza che stuzzica la fantasia dei migliori chef del mondo è, infatti, aggiungere gelato e granite nella loro versione salata per arricchire creazioni gastronomiche che puntano a stupire il palato con contrasti tra caldo e freddo. Una sfida che i maestri gelatieri di Sherbeth non potevano non cogliere. Così, capitanati dal maestro gelatiere *Antonio Mezzalana* e dalla maestra **Ida di Biagio**, nasce la nuova area gourmet allestita in piazza Bologna dove con uno speciale ticket si potranno degustare, comodamente seduti al tavolo, ben **quattro differenti proposte gastronomiche** abbinata a curiosissimi gusti di gelato salato. Sarà possibile degustare hamburger, pad thai, cous cous, e tonno fresco del Mediterraneo serviti insieme a sorprendenti gelati salati. E per completare la gelato experience non poteva mancare il **gelato in versione alcolica**, birra, vino mojito e addirittura sex on the beach nella loro versione gelata.

## BABY SHERBETH

Uno spazio dedicato ai più piccoli a misura di bambino. È Baby Sherbeth, curato da [BabyPlanner.it](http://BabyPlanner.it), che sarà allestito all'interno dell'area Quaroni, il nuovo spazio recuperato e rinnovato in via Maqueda. Un inedito spazio gioco dove bambini e bambine di tutte le età potranno dedicarsi ad attività creative. L'appuntamento è fissato per sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre dalle 11 alle 20.

## LEMON VIRTUAL TOUR

Quest'anno il nostro villaggio si arricchisce di un'area virtuale: da una collaborazione tra ETT S.p.A. e Sherbeth Festival, nasce Lemon Virtual Tour. Un'esperienza “immersiva” in realtà virtuale dedicata al processo di preparazione del gelato al gusto limone di Siracusa IGP. Lo spazio “immersivo” sarà allestito a piazza Verdi. Il visitatore avrà la possibilità di entrare in un'area riservata al cui interno, indossando particolari visori VR, vivrà in prima persona la trasformazione del limone in gelato, dalla raccolta fino alla degustazione del prodotto finito, passando per ogni fase di preparazione normalmente svolta nel laboratorio artigianale. Alla fine dell'esperienza virtuale sarà servita una coppetta di gelato al limone di Siracusa IGP.

## GLI SPETTACOLI

Tre palchi, quattro giorni di musica e spettacoli, oltre 15 band coinvolte durante la nona edizione di Sherbeth, il festival internazionale del gelato artigianale che vuole offrire a musicisti e band emergenti l'opportunità di esibirsi davanti a migliaia di persone. Quattro giorni di musica dove ce ne sarà per tutti i gusti: dalla world music al blues, dal raggae al pop, passando per la musica tradizionale siciliana e le percussioni brasiliane, fino ad arrivare al funk e al jazz.

## I TOUR CULTURALI

Si rinnova la collaborazione tra Sherbeth, Terradamare e siciliando che insieme presentano “Le vie dei Gusti - Itinerari Culturali Sherbeth”: passeggiate che esplorano la città, le sue meraviglie, i suoi scorci. Via Maqueda, Corso Vittorio Emanuele, i Quattro Canti e tutta la zona del Cassaro nascondono tesori di rara bellezza che verranno svelati da attente e preparate guide in quattro diversi tour che puntano a far riscoprire il fascino di un centro storico sempre più affascinante. Il gelato, prodotto tipico siciliano, sarà il leitmotiv che condurrà tra dimore storiche e viuzze, tra luoghi celati e tradizioni.

## IL CONCORSO

Dall'edizione 2008, Sherbeth ha istituito il Concorso Internazionale Gelato del Mediterraneo “Procopio de' Coltelli”, dedicato a Francesco Procopio Cutò, maestro gelatiere francese di origini palermitane che, nel suo Café “Le Procope” di Parigi, fece conoscere le sue specialità ai fiori di anice e cannella esportando per la prima volta il tradizionale gelato siciliano nel mondo. Giunto alla sua ottava edizione, il concorso rappresenta oggi un importantissimo traguardo per i maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo che, di edizione in edizione, elaborano ricercatissime ricette golose da far degustare alla giuria tecnica composta da giornalisti ed esperti enogastronomici.

## TICKETS

3 euro (degustazione di 1 coppetta + 1 minicono)

5 euro (degustazione di 2 coppette + 2 minicono)

10 euro (degustazione di 4 coppette + 4 miniconi)

Virtual lemon tour: 4 euro + 1 coppetta di gelato limone di Siracusa IGP

Tour culturali: 20/18/15 euro

**Indirizzo:** Piazza Massimo/Via maqueda/Corso Vittorio Emanuele

**Orari:** Giovedì 28 e Venerdì 29 18.00- 01.00 / Sabato 30 e Domenica 1 10.00-02.00

**Sito:** [www.sherbethfestival.it](http://www.sherbethfestival.it)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/sherbethfestival/>

**Hashtag:** #Sherbeth2017

**Accredito stampa:** scrivere a [press@sherbethfestival.it](mailto:press@sherbethfestival.it) indicando testata giornalistica, link sito o blog, nome e cognome

**Ufficio stampa**

**Alice Sagona**

+39 333 7153795

[press@sherbethfestival.it](mailto:press@sherbethfestival.it)

**Federica Virga**

+39 349.4452738

[federicavirga.stampa@gmail.com](mailto:federicavirga.stampa@gmail.com)

## Affluenza da record per Sherbeth, il festival internazionale del gelato artigianale Oltre 400 mila persone affollano il centro storico palermitano e sul podio salgono due gelatieri giapponesi

Il Sol Levante è il paese vincitore della nuova edizione dell'ambito Concorso Internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli". Un ex aequo giapponese che porta oltreoceano il prestigioso premio conteso da oltre 45 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo. A vincere la gelateria della città di Abashiri, "Risunomori", con il suo eccentrico gusto "Naghi", una crema in cui il cioccolato bianco, il tè verde matcha e il miele neozelandese Manuka incontrano il passito di Pantelleria. "Un gelato che vuole unire la Sicilia e il Giappone attraverso un ponte immaginario di dolcezza", dice di Satoshi Takada ideatore del gusto. Un unico premio per due vincitori: la gelateria di Taizo Shibano "Malga Gelato" che si trova nella città di Nonoichi, infatti, conquista invece la giuria con il suo sorbetto di ananas, sedano e mela, "un'esplosione di freschezza che guarda alla salute di corpo e anima", precisa il suo creatore.

Secondo classificato il gelatiere messicano Alfonso Jarero, con il gusto "me late il corazon", che unisce la forza di una copertura di cioccolato al 64% e la freschezza del succo di lampone. La medaglia di bronzo spetta invece al gusto "stragianduia" di Stefano Ferrara del Pinguino Gelateria Naturale di Roma, ottenuto con un'altissima quantità di materie solide soprattutto cacao e nocciole.

Il pubblico, che ha affollato per quattro giorni il centro storico palermitano, invece, ha premiato gusti differenti da quelli in concorso. Oltre 400 mila le presenze registrate al festival dove i numerosissimi visitatori hanno potuto degustare 53 gusti diversi gusti di gelato, consumando ben 16 mila chili di gelato in quattro giorni. Il pubblico ha potuto assistere a talk e cooking show, godere di 12 concerti di musica live, approfittare di presentazioni di libri, convegni e laboratori per conoscere meglio il gelato artigianale e le sue materie prime. Una risposta da record quella di turisti e palermitani che hanno pazientemente atteso il proprio turno per mangiare il loro gusto preferito.

Numeri da record anche quelli messi in campo dalla società AdMeridiam, organizzatrice dell'evento. Oltre 16 strutture alberghiere coinvolte per ospitare più di 200 addetti ai lavori, di cui 49 gelatieri e 70 assistenti, oltre 100 le stanze di albergo prenotate da mesi e moltissime aziende del territorio coinvolte, circa 30, per la fornitura di grandi quantitativi di materia prima. E ancora 150 giovani universitari coinvolti a vario titolo con i progetti portati avanti dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e dalla facoltà di Architettura e 100 ragazzi dell'istituto alberghiero Pietro Piazza, che hanno servito il gelato ai visitatori e assistito all'accoglienza.

Molti gelatieri in concorso hanno preferito creare dei gelati appositi per stupire la giuria tecnica con gusti diversi da quelli riservati alla vendita, ma il pubblico non ha avuto dubbi nel decretare il suo vincitore: il caramello salato al sale nero di Cipro va alla gelateria Cioccolatte di Padova, del maestro Guido Zandona. L'argento, però, resta in Sicilia con il pistacchio di Bronte realizzato dalla gelateria Musumeci di Randazzo, del padre Santo e della figlia Giovanna, co-direttrice tecnica dello Sherbeth insieme al maestro gelatiere Antonio Cappadonia. Medaglia di bronzo, infine, per il gelato "ingauo", una crema di noce di macadamia e frutti di bosco preparata dalla gelateria "La casa del gelato" di Albenga, ad opera del maestro gelatiere Roberto Galligani.

Particolare attenzione, anche per i gusti che hanno ricevuto una menzione speciale dalla giuria tecnica. La giuria ha assegnato, infatti, la menzione originalità alla Gelateria Ciacco Gelato di Stefano Guizzetti, per il gusto "stracotto di razza cinisara", per aver osato proporre un gelato utilizzando materie prime inusuali e imprevedibili. La prima menzione territorialità tocca, invece, alla gelateria Tasta di Giuseppe Flamingo per il gusto "a'muricana", per aver sintetizzato con eleganza ed efficacia prodotti di eccellenza del territorio siciliano, proprio nel momento in cui il cioccolato di Modica punta verso il riconoscimento del marchio IGP.

E poi ancora, menzione speciale alla territorialità per la gelateria Risunomori del maestro giapponese Satoshi Takada per il gusto “naghi” per aver non solo saputo esaltare un prodotto del proprio territorio, ma dato vita ad una commistione tra la cultura giapponese e la cultura siciliana. Menzione tecnica per Pinguino Gelateria Naturale di Stefano Ferrara con il suo gusto “stragianduia”, per aver scalato un sesto grado della gelateria mostrando una straordinaria conoscenza della tecnica legata alle materie prime che ha permesso di creare un gelato utilizzando il 60% di solidi mantenendo ciò nonostante un perfetto equilibrio con il solo 40% di liquidi.

Menzione nuove tendenze, ancora, per Malga Gelato del maestro giapponese Taizo Shibano con il suo gusto “sorbetto di ananas, sedano e mela”. Un plauso alla capacità di creare un gelato utilizzando frutta e ortaggi mostrando particolare sensibilità alla ricerca di nuovi sapori in gelateria. La menzione innovazione, invece, è stata conquistata da STAL - corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari che ha partecipato alla manifestazione preparando un gusto premiato dal pubblico e dalla giuria per l’apporto scientifico e il prezioso lavoro di ricerca condotto sull’utilizzo di materie prime di assoluta qualità e la valorizzazione delle eccellenze del territorio applicato al comparto della gelateria artigianale.

Traguardi importantissimi per i maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo che, nella piazza intitolata all’ambasciatore del gelato, hanno ricevuto il verdetto dell’attenta giuria composta da Angelo Corvito in qualità di presidente, maestro gelatiere riconosciuto in tutto il mondo per l’eccellenza della sua produzione, Alessio Calamini, in qualità di presidente onorario, Paolo Marchi giornalista e gastronomo fondatore di Identità Golose, e Silvana Vivoli, maestra gelatiere di fama internazionale.

**Ufficio stampa**

**Alice Sagona**

+39 333 7153795

[press@sherbethfestival.it](mailto:press@sherbethfestival.it)

**Federica Virga**

+39 349.4452738

[federicavirga.stampa@gmail.com](mailto:federicavirga.stampa@gmail.com)