

COMUNICATO STAMPA NUMERO 1

Palermo, maestri gelatieri da ogni parte del mondo per la decima edizione di Sherbeth Festival. Quattro giorni di gusto e cultura per celebrare il vero gelato artigianale. Domenica sera l'assegnazione del premio Procopio Cutò

Tutto pronto per Sherbeth 2018, decima edizione del festival del gelato artigianale internazionale che ritorna a Palermo nel centro storico dal 27 al 30 settembre. L'evento è organizzato da Admeriem Comunicazione, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor l'azienda italiana di componentistica Bravo.

Sarà una quattro giorni di gusto e cultura che culminerà l'ultima domenica di settembre con l'ambito concorso per l'assegnazione del premio dedicato al padre del sorbetto, il siciliano Francesco Procopio Cutò. Attorno al tema del gelato artigianale si cimenteranno 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, inclusi Giappone, che si è aggiudicato il trofeo 2017, le isole Kaiman, Bolivia e Brasile.

Oltre ai laboratori ed ai cooking show dei maestri gelatieri, si alterneranno degustazioni guidate aperte al pubblico ed ai giornalisti di settore, attività per bambini, talk di esperti sui temi dell'alimentazione e dell'integrazione multi-etnica a tavola, letteratura e sorbetti, intaglio di frutta e nuovi trend del gusto.

Il tutto nella cornice del centro storico di Palermo capitale della cultura italiana 2018 e del cibo d'eccellenza. Fra le principali novità di quest'anno il nuovo gusto ideato dai maestri siciliani che porterà il nome di Procopio Cutò, la cui ricetta sarà rivelata nel corso della serata di premiazione.

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 2

TORNA A PALERMO A FINE SETTEMBRE SHERBETH, IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE. ECCO I NOMI DEI CINQUANTA MAESTRI GELATIERI CHE SI CONTENDERANNO IL X TROFEO "PROCOPIO CUTO"

PALERMO – 24 luglio 2018. Tutto pronto per Sherbeth 2018, la decima edizione del festival del gelato artigianale internazionale che ritorna a Palermo nel centro storico dal 27 al 30 settembre. L'evento è organizzato da Admeridiam Comunicazione, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor, l'azienda italiana di componentistica Bravo.

Sarà una quattro giorni di gusto e cultura che culminerà l'ultima domenica di settembre con l'ambito concorso per l'assegnazione del premio dedicato al padre storico del sorbetto, il siciliano Francesco Procopio Cutò. Attorno al tema del gelato artigianale si cimenteranno 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone, che si è aggiudicato il trofeo 2017, ma anche Messico, Stati Uniti, centro Europa, Isole Cayman, Bolivia e Brasile.

Oltre ai laboratori ed ai cooking show dei maestri gelatieri, si alterneranno degustazioni guidate aperte al pubblico ed ai giornalisti di settore, attività per i bambini, talk con la partecipazione di docenti ed esperti sui temi dell'alimentazione e dell'integrazione multi-etnica a tavola, letteratura e sorbetti, intaglio di frutta e nuovi trend del gusto.

Il tutto, nella cornice del centro storico di Palermo capitale della cultura italiana 2018 e del cibo d'eccellenza. La novità di quest'anno sarà un nuovo gusto inventato dal maestro palermitano Antonio Cappadonia, che porterà il nome di Procopio Cutò, la cui ricetta sarà rivelata nel corso della serata di premiazione.

Come spiega Giovanna Musumeci, il gelato di Sherbeth, rigorosamente artigianale, non è facile da definire con una formula unica, perché è affidato all'espressione dei maggiori gelatieri del mondo che ogni anno stupiscono pubblico e giuria con la loro creatività, ingredienti ed abbinamenti a volte classici a volte imprevedibili. Un gelato artigianale che risponde comunque a rigide caratteristiche volute dalla direzione tecnica, che rispettano la freschezza delle materie prime e della frutta, l'abbattimento di zuccheri e di grassi, l'assenza di preparati industriali.

Gelati dal mondo- Ecco i nomi e le nazionalità dei cinquanta maestri ammessi al concorso per aggiudicarsi il trofeo Sherbeth 2018, selezionati su settecento richieste e proposte di gelati pervenute in questi mesi all'organizzazione, che saranno sottoposti al vaglio di una giuria di esperti. "Tornano a Palermo i migliori maestri gelatieri al mondo attratti dalla nostra originale competizione – spiegano gli organizzatori - che prenderanno parte a questa decima edizione del concorso intitolato a Procopio Cutò per la giornata finale del festival prevista domenica pomeriggio. Tra questi figurano moltissimi nomi di gelatieri italiani che hanno trasferito la propria attività in Europa e nel mondo, molti stranieri, tra cui i due maestri giapponesi già campioni ex equo dell'edizione scorsa, ed otto gelaterie siciliane. Ecco i nomi dei cinquanta gelatieri in concorso:

ELENCO MAESTRI GELATIERI

Santo Musumeci **Sicilia**, gelateria Musumeci;
Alessandro Trezza **Usa**, gelateria Albero dei Gelati;
Andrea Martinelli **E.Romagna**, gelateria Joia gelateria naturale;
Antonio Scarfone **Lazio**, gelateria L'officina del gelato & bakery;
Claudio Baracchi **E.Romagna**, gelateria Baracchi Claudio & C.;
Dario Rossi **Lazio**, gelateria Greed avidi di gelato;
Sergio del Favero e Mara Boscariol **Veneto**, gelateria Pausa gelato;
Gianni Toldo **Germania**, gelateria Toldo;
Elizabeth Stolz **Trentino**, gelateria Osteria Hubenbauer;
Fabio Pellegrino **Puglia**, gelateria Pellegrino;
Francesco Dioletta **Abruzzo**, gelateria Duomo;
Francesco Mastroianni, **Calabria**, gelateria Casa Mastroianni;
Giacomo Rubagotti **Lombardia**, gelateria Con gelato;
Stefano Guizzetti **E. Romagna**, gelateria Ciacco gelato;
Isobe Hiroaki **Giappone**, gelateria Quattro panchine;

Laura Mesa **Bolivia**, gelateria Ottimo;
Luca e Guido De Rocco **Germania**, gelateria Eiscafè di Rocco;
Osvaldo Palermo **Lombardia**, gelateria Fior di panna;
Giuseppe Flamingo **Sicilia**, gelateria Tasta;
Davide Frainetti **Lazio**, gelateria Caffè del Duomo di Terracina;
Roberto Galliani **Liguria**, gelateria Casa del Gelato;
Satoshi Takada **Giappone**, gelateria Risunomori;
Simona Carmagnola **Lombardia**, gelateria Pavè;
Taseer Ahmad **Inghilterra**, gelateria Faboulus Ice Fire;
Gianfrancesco Cutelli **Toscana**, gelateria Dè Coltelli;
Giuseppe Laterza Puglia, gelateria Minuccio;
Nicola Papparini **Marche**, gelateria Basium;
Stefano Franceschini **Isole Cayman**, gelateria Gelato & Co.;
Vincenzo Lenci **Lazio**, gelateria Bar della Darsena;
Salvatore Agnello **Sicilia**, gelateria Opera Prima;
Lorenza Bernini **Lazio**, gelateria Lolla Gelato;
Fulvio Massimino **Sicilia**, gelateria Slurp;
Simone Vallotto e Stefano Ferrara **Veneto**, gelateria Da Simone;
Taizo Shibano **Giappone**, gelateria Malga;
Salvatore Fasolo **Sicilia**, gelateria L'angolo delle delizie;
Angelo Buscema **Sicilia**, gelateria Blue Moon;
Rosario Leone D' Angelo **Sicilia**, gelateria Sikè gelato;
Renato Trabalza **Lazio**, Trattoria Sora Lella;
Gianni Piuccio **Toscana**, gelateria Puro gelato;
Mirko Tognet **Germania**, Cremeria Opera;
Roberto Leoni **E. Romagna**, gelateria Leoni;
Ilaria Scarselli **Toscana**, gelateria Fonte del gelato;
Alfonso Jarero **Messico**, gelateria Ozio;
Francesco Indelicato **Sicilia**, Latteria;
Fabrizio Fenu **Sardegna**, gelateria I Fenu;
Pierluigi D' Ambrosio **Friuli**, D'Ambrosio gelateria naturale;
Daniele Taverna **Inghilterra**, Gelato Village;
Marcia Garnin **Brasile**, Gelato Boutique;
Yuri Dal Pos **Veneto**, gelateria Dolce Capriccio;
Barbara Bettera **Lombardia**, Il gelato di Barbara

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 3

SHERBETH, IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE GIUNGE ALLA X EDIZIONE. CINQUANTA MAESTRI GELATIERI DA TUTTO IL MONDO TORNANO A FINE SETTEMBRE AD ANIMARE VIA MAQUEDA E PIAZZA VERDI

PALERMO – 24 AGOSTO 2018 Ultimi dettagli alla complessa macchina organizzativa di Sherbeth 2018, la decima edizione del festival internazionale del gelato artigianale che si conferma il più partecipato al mondo, con oltre trecentomila partecipanti nei quattro giorni di eventi e degustazioni. Quest'anno Sherbeth ritorna a Palermo nel centro storico dal 27 al 30 settembre nel prestigioso salotto palermitano di via Maqueda e piazza Verdi. L'evento è organizzato da Admeridiam Comunicazione, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor, si conferma l'azienda italiana di componentistica Bravo, che curerà numerosi momenti della manifestazione.

Domenica 30 settembre, alla presenza di numerosi giornalisti di testate nazionali che seguiranno un press tour nel centro storico, ritorna il prestigioso concorso che vedrà in gara i cinquanta maestri gelatieri selezionati per l'assegnazione del premio dedicato al padre storico ed ambasciatore del sorbetto, il siciliano Francesco Procopio Cutò. Quattro giorni di cooking show, laboratori aperti al pubblico, talk culturali, presentazioni di libri, attività a tema per i bambini, tour nel centro storico, tutto attorno al tema del sorbetto e del gelato di qualità nel mondo, tra storia, passato ed innovazione.

Attorno al tema del gelato artigianale, prodotto con ingredienti di altissima qualità, minimo contenuto di zuccheri e di grassi ed esclusivamente addensanti naturali, si cimenteranno i migliori maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone, che si era aggiudicato il trofeo 2017. Sarà l'occasione per scoprire i gusti innovativi e le proposte provenienti da molto lontano, dal Messico, Stati Uniti, centro Europa, isole Cayman, Bolivia e Brasile. Attesissima le performance dei maestri gelatieri nipponici quest'anno, seguita da un canale nazionale tv giapponese che racconterà le tre giornate del festival e la città di Palermo nell'anno della Cultura.

Un grandioso laboratorio, diretto da Arnaldo Conforto, lavorerà no stop per produrre i gelati che saranno degustati e valutati dalla giuria del festival, ma soprattutto dal pubblico, che affollerà gli stand a partire dalle 18.30 del giovedì, giorni dell'apertura ufficiale di Sherbeth. Il 26 mattina a palazzo delle Aquile, ospiti del Comune di Palermo, i cinquanta gelatieri, tra cui figurano otto tra i migliori maestri siciliani, parteciperanno alla conferenza stampa di presentazione del programma.

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 4

SHERBETH, IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE: PER LA DECIMA EDIZIONE GUSTI ANTICHI E NUOVI PROFUMI DAL MONDO. TORNA A FINE SETTEMBRE NEL SALOTTO DI VIA MAQUEDA E CORSO VITTORIO NEL CUORE DI PALERMO

Palermo, 29 agosto 2018 - Il centro storico di Palermo tornerà a trasformarsi in un grandioso villaggio del gusto dedicato al gelato artigianale di qualità. Torna a fine settembre Sherbeth 2018, la decima edizione del festival internazionale del gelato artigianale che si conferma il più partecipato al mondo, con oltre trecentomila partecipanti nei quattro giorni di eventi e degustazioni. Quest'anno Sherbeth, ritorna nel centro storico dal 27 al 30 settembre nel prestigioso salotto cittadino tra via Maqueda, corso Vittorio e piazza Verdi. L'evento è organizzato da Admeridiam, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor si conferma l'azienda italiana di componentistica Bravo, azienda italiana produttrice di macchine per gelateria, pasticceria e cioccolato, leader di settore" che curerà numerosi momenti della manifestazione.

L'appuntamento con il pubblico dei golosi, stampa ed addetti ai lavori è per giovedì 27 settembre alle 18.00 con l'inaugurazione ufficiale dell'evento, inserito nel programma di Palermo Capitale della Cultura italiana 2018, e con la partecipazione di numerosi giornalisti di testate nazionali che seguiranno un press tour alla scoperta del centro storico.

Domenica sera alle 22.00 si concluderà con il prestigioso concorso che in gara i cinquanta maestri gelatieri selezionati per l'assegnazione del trofeo dedicato al padre storico ed ambasciatore del sorbetto in Europa, il siciliano Francesco Procopio Cutò, fondatore dello storico Café Procope di Parigi.

Il programma è per questa decima edizione ancora più ricco, spiegano gli organizzatori di Admeridiam, che sottolineano come Sherbeth sia diventato negli anni il più importante appuntamento internazionale del settore del gelato. Quattro giorni di cooking show, laboratori aperti al pubblico, talk culturali, presentazioni di libri, attività a tema per i bambini con giochi passeggiate ed itinerari per scoprire gusti e sapori, tour d'arte nel centro storico e spettacoli serali.

Attorno al tema del gelato artigianale, prodotto con ingredienti di altissima qualità, minimo contenuto di zuccheri e di grassi ed esclusivamente addensanti naturali, si cimenteranno i migliori maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone, che si era già aggiudicato il trofeo 2017. Sarà l'occasione per scoprire i gusti innovativi e le proposte provenienti da molto lontano, dal Messico, Stati Uniti, centro Europa, isole Cayman, Bolivia e Brasile.

Un grandioso laboratorio, diretto da Arnaldo Conforto e Ruben Pili, lavorerà no stop per produrre centinaia di migliaia di gelati, che saranno degustati e valutati dalla giuria del festival presieduta da esperti nazionali del settore. Due infatti sono i concorsi previsti: il trofeo Procopio Cutò, affidato alla giuria di esperti gelatieri e giornalisti, che sceglieranno il gelato migliore come metodologia di preparazione e qualità, ed il concorso popolare, che attraverso il sito vedrà votato il gusto preferito dal grande pubblico.

IL CANALE TV INTERNAZIONALE GIAPPONESE NHK SEGUIRA' SHERBETH PER DEDICARE UN PROGRAMMA AL GELATO DI QUALITA'

Quest'anno l'evento sarà seguito nei suoi momenti enogastronomici dalle telecamere della più importante emittente tv e radio giapponese, il canale internazionale NHK che trasmette via cavo satellite e streaming, con milioni di utenti nel mondo ed una radio in 18 lingue. Una troupe sarà ospite dell'organizzazione per rivelare i segreti della pasticceria e della gelateria italiana in un programma di mezz'ora dedicato al lavoro del gelatiere Taizo Shibano, dal titolo "Professional Work" con le immagini spettacolari dei gelatieri al lavoro, dei momenti del festival e del centro storico di Palermo. Taizo, vincitore del trofeo Cutò 2017, è ormai una star per il pubblico giapponese, per aver riproposto il gelato italiano di qualità, un concept contrario a quello di ice cream industriale americano. Sherbeth con il suo concorso, che ha dato lustro e notorietà ai gelatieri giapponesi e stranieri, è oggi infatti già molto amato e seguito dal pubblico giapponese.

SAPORI DAL MONDO - Ecco alcune curiosità. Forte l'aspettativa della stampa nazionale ed estera per la performance dei tre maestri giapponesi in gara, due dei quali vincitori del trofeo Sherbeth ex equo l'anno scorso, che stupiranno ancora una volta il pubblico degli estimatori del gelato di qualità con il gusto di nocciola abbinato alle fave di tonca, oppure il gelato al fiore di ciliegio e cioccolato bianca.

Non meno interessanti i siciliani in concorso: otto gelaterie che puntano sul gusto classico ed intramontabile, l'eccellenza che ha reso famoso il gelato isolano nel mondo. Le granite ed i gelati di frutta stagionale, fichi, carruba, pistacchio di Bronte, cioccolato di Modica, con qualche novità nel salato, incluso con l'abbinamento di pomodoro e basilico. I gelati pugliesi si dividono tra la tradizionale mandorla, ed il gelato al melograno e profumi di lime e zenzero. La Sardegna punta ai profumi dell'elicriso.

Tra i gusti dei maestri gelatieri del centro nord Italia, fioccano le novità: lamponi e caprino dal Lazio, pere e grappa o mosto d' uva dall' Emilia, la castagna ed il cioccolato del Trentino, la Toscana che proporrà un caffè bianco e mandorla, la Lombardia con insolito cioccolato, lime e sale.

Ma le vere novità vengono dall' estero. Si tratta spesso di maestri gelatieri di origini italiane, che hanno operato fusioni nei gusti locali. Dalla Bolivia un *dulce de leche*, dalle isole Cayman un gelato all' infuso di Ibisco con miele e succo d' arancia, dal Messico, dagli Usa, un *maple* a base di noci *pecan* tostate.

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 5

LA MUSICA, I TOUR D' ARTE E L' AREA DEDICATA BABY SHERBETH

Palermo 17 settembre 2018 - Ultimi dettagli al programma di Sherbeth. Numerose saranno le novità di questa decima edizione, a partire dalle location, il salotto centrale di via Maqueda, corso Vittorio Emanuele e piazza Verdi, dove sarà allestita la nuova area per i cooking show. L' area talk si troverà presso la Galleria delle Vittorie con ingresso da via Maqueda, appena restaurata, dove si terranno gli incontri culturali.

Tornano le attività per i bambini, a cura di Palermo baby Planner, con i giochi di ruolo per i gelatai del domani, animati da esperti come Alberto Marchetti che si terranno nell' area Baby Sherbeth nello spazio Quaroni. Ritornano anche, dopo il successo riscosso, gli itinerari d'arte alla scoperta del centro storico, a cura dell'associazione culturale Siciliando la mattina ed il pomeriggio, prenotabili dal sito Sherbethfestival.it (dettagli attività sulla pagina facebook).

Tutto pronto anche per la musica sui due palchi Sherbeth dove si alterneranno giovani talenti siciliani e napoletani, secondo il seguente programma: il 27 alle 21, due artisti in contemporanea, Joe Chiarello ed il Savaspheres Duet; il 28 alle ore 21 sarà la volta di Chiara Navarro Duo e Savaspheres Duet; il 29 alle ore 18 previsti i concerti di Stefano Barigazzi Blues Duet e Junkle Duet mentre alle 21 spazio a The Sweet Virginia e Just For Fun. Il 30, alle 18 le repliche di Stefano Barigazzi Blues Duet e Just For Fun, alle 21 concludono i Two Giants Trio e Junkle Duet.

Gran finale domenica mattina alle 12 con la capoeira del gruppo brasiliano di Bira Dos Santos.

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 6

Sherbeth 2018, i "poeti del gusto" della Sicilia orientale: maestri gelatieri da Catania, Ragusa, Messina e Siracusa

Mancano ormai pochi giorni alla decima edizione di Sherbeth 2018, festival internazionale del gelato artigianale che, dal 27 al 30 settembre, trasformerà, ancora una volta, Palermo in una capitale del gusto e della cultura.

L'evento, organizzato da Admeridiam, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci, con Bravo azienda italiana di componentistica come Main sponsor, porterà in città decine di eventi in cui il gelato sarà protagonista assoluto. Laboratori e cooking show dei maestri gelatieri, degustazioni guidate aperte al pubblico ed ai giornalisti di settore, attività per bambini, talk di esperti sui temi dell'alimentazione e dell'integrazione multi-etnica a tavola, letteratura e sorbetti, intaglio di frutta e nuovi trend del gusto.

E, naturalmente, l'ambito concorso per l'assegnazione del premio dedicato al padre del sorbetto, il siciliano Francesco Procopio Cutò. Attorno al tema del gelato artigianale si cimenteranno 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone - che si è aggiudicato il trofeo 2017 - le isole Kaiman, Bolivia e Brasile. E grandi protagonisti saranno i gelatieri della Sicilia orientale.

Santo Musumeci della gelateria "Musumeci" che si trova a **Randazzo**, antico borgo medievale in provincia di **Catania**, per Sherbeth preparerà il "Pistacchio di Bronte", puntando sull'innovazione del gusto nel rispetto della tradizione dolciaria siciliana, fortemente caratterizzata dai prodotti del territorio.

Sempre in provincia di Catania, da **Aci Castello**, arriva la "Granita al Fico d'India di San Cono e quella alla Mandorla d'Avola" di Fulvio Massimino della Gelateria "Slurp". Entrambe le sue granite saranno un omaggio alle materie prime tipiche dell'isola. Preparata semplicemente con acqua, zucchero, frutta secca e l'aggiunta sapiente di qualche spezia come la vaniglia e la cannella, la Granita alla Mandorla d'Avola è un dolce al cucchiaio ricco, pieno e assai pastoso. La Granita al Fico d'India è invece più fresca, dissetante e fruttata.

Da **Ragusa**, Angelo Buscema della gelateria "Blue Moon" che si trova a **Donnalucata Scikli**. Per l'occasione proporrà "Carruba": dopo aver sperimentato l'anno scorso con il gusto Papaya Siciliana, Buscema dimostra ancora una volta creatività con un frutto del territorio, anticamente usato per tisane antinfiammatorie ottime per il benessere di naso e gola.

Ancora da Ragusa, il "Cioccolato di Modica" di Peppe Flamingo ideatore, amministratore e chef glacier del Gruppo "Tasta". Gelateria Tasta è un marchio presente in Sicilia a **Modica, Marina di Ragusa, Marina di Modica e Marzamemi**. Allo Sherbeth 2018 porterà un gelato artigianale che nasce dal cacao monorigine del Venezuela e dallo zucchero grezzo di canna di Sicilia, arricchito con un po' di cannella e una punta di peperoncino.

Anche la provincia di **Messina** sarà grande protagonista di questa decima edizione, grazie alla partecipazione del maestro gelatiere Salvatore Fasolo de "L'Angolo delle Delizie" di **Piraino** con la "Granita di Limone" Verdello, molto soffice nella consistenza e assai decisa nel gusto di limone e quella ai Fichi che piace sempre di più per il suo gusto dolce e la piacevole cremosità.

E da **Milazzo**, la "Granita al Caffè e alla Massa di Cacao" di Rosario Leone D'Angelo che ha avviato "Sikè Gelato" insieme alla sorella. La Granita al Caffè è tipica del messinese, dal sapore forte e autentico. La massa di cacao puro della Costa d'Avorio è, invece, quasi una novità per una granita: quella di Sikè Gelato promette di essere pastosa e ricca di aromi.

Salvatore Agnello della gelateria "Opera Prima" di **Augusta** in provincia di **Siracusa**, farà assaggiare al pubblico dello Sherbeth il "Sorbetto al Pomodoro di Pachino e Basilico": un gusto che si annuncia fresco, dissetante, assolutamente made in Sicily.

Grandi maestri gelatieri, quindi, provenienti da tutto il mondo e dalla Sicilia in particolare che sono stati selezionati su settecento richieste e proposte di gelati pervenute in questi mesi all'organizzazione e sottoposte al vaglio di una giuria di esperti. "In questa decima edizione - spiegano gli organizzatori - partecipano veri poeti del gusto. Sono riusciti ad individuare le migliori materie prime espressione del loro territorio, infondere qualità e passione nella preparazione di un gelato buono a livello internazionale, rigorosamente artigianale, la cui composizione è frutto di delicati equilibri. Non ci rimane che assaggiare e votare".

NB . Aggiungere gelateria latteria di Francesco Indelicato e gelato yogurt bianco
Premio speciale allo chef Gaetano Sgroi

Ufficio Stampa

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

95Cento 3334377743

MiGi Press di Michele Ferraro e Giorgio Vaiana- responsabile accrediti e Press tour cell. 3332168167

press@sherbethfestival.it

www.sherbethfestival.it

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

COMUNICATO STAMPA NUMERO 7

SHERBETH, IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE TORNA A FINE SETTEMBRE NEL SALOTTO DI VIA MAQUEDA E CORSO VITTORIO NEL CUORE DI PALERMO – IL GELATO COME SIMBOLO DELL'INTEGRAZIONE

Palermo, 26 settembre 2018 –Tutto pronto per Sherbeth 2018, la decima edizione del festival internazionale del gelato artigianale che si conferma il più partecipato al mondo, con oltre trecentomila partecipanti nei quattro giorni di eventi e degustazioni.

Quest'anno Sherbeth ritorna dal 27 al 30 settembre nel salotto cittadino tra via Maqueda, corso Vittorio e piazza Verdi. L'evento è organizzato da Admeridiam, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor si conferma l'azienda italiana di componentistica Bravo, produttrice di macchine per gelateria, pasticceria e cioccolato, leader di settore" che curerà numerosi momenti della manifestazione.

L'evento è patrocinato dal Comune di Palermo, con la partecipazione degli assessorati regionali all'Agricoltura, Formazione, Attività Produttive e dell'Ente Parco delle Madonie. Anche l'università degli Studi di Pisa ha concesso il patrocinio, e collaborerà con i maestri di Sherbeth alla sperimentazione di un nuovo gusto del frutto del baobab, che sarà lanciato nel corso dell'evento internazionale. Stamattina la consueta conferenza stampa di presentazione che si è tenuta presso l'Aula consiliare di Palazzo delle Aquile a Palermo. A fare gli onori di casa, il vicesindaco Sergio Marino, con l'assessore regionale Roberto Lagalla. Tra i banchi dell'aula erano presenti quasi tutti i gelatieri che parteciperanno da domani alla kermesse.

"Intanto devo fare i complimenti a tutti voi per l'organizzazione di questo evento – ha detto il vice sindaco di Palermo Sergio Marino – che è molto complessa perché si sviluppa in una parte della città molto frequentata. Ci presentiamo a questo appuntamento nel migliore dei modi possibile. Palermo è Capitale italiana della Cultura e questa amministrazione ha voluto fortemente che questo evento fosse inserito nel calendario delle manifestazioni culturali, perché fare gelato, come lo fate voi, è davvero fare cultura. I passi che si sono fatti in questo campo sono strabilianti e meritate di avere a disposizione un simile palcoscenico dove poter esporre e mostrare la vostra arte".

Gli fa eco l'assessore Lagalla: "Iniziativa come queste sono finalizzate a mantenere e confermare il valore di una tradizione che dura nei tempi. Ed è questa la logica che deve ispirare questo governo a prendere delle decisioni importanti su iniziative come queste, occasioni di sviluppo vero della nostra Sicilia".

"Per me è un'emozione forte essere seduto qui e presentare la decima edizione di Sherbeth Festival che, tra i talk show, cooking show, eventi collaterali ed i professionisti provenienti da tutto il mondo ha come tema principale l'integrazione – dice Davide Alamia – Molti, nel 2007, mi dicevano che ero pazzo quando avevo detto che avrei portato a questa manifestazione 50 gelatieri. Ci siamo riusciti. Ma la scommessa più bella che abbiamo vinta è quella di essere riusciti a trasmettere un mondo del gelato, che vi assicuro, è davvero affascinante. Credo che questo progetto, debba andare avanti, con o senza di noi, perché è un progetto valido che valorizza il prodotto più conosciuto e amato nel mondo. Ed è importante che sia fatto qui, a Palermo, dove forse è nato e dove, grazie a un palermitano, Procopio Francesco Cutò, è stato fatto conoscere in tutto il mondo".

"Questa è un'edizione straordinaria – dice Giovanna Musumeci, co-direttore tecnico della manifestazione – è fatta di persone che, vi assicuro, sono straordinarie. E per me è davvero un'emozione fortissima vederli qui, tutti insieme, uniti dalla passione per il gelato".

"Sherbeth è ormai diventato l'evento di maggiore prestigio e rilevanza nazionale sul mondo del gelato – dice Antonio Cappadonia, direttore tecnico della manifestazione – Con una punta di orgoglio, dico che si è trattato di un progetto vincente, che negli anni è stato imitato e riproposto, copiato. Un progetto che ha fatto scuola, che ha indicato un percorso e consentito di valorizzare professionalità e le eccellenze del territorio, che ha esaltato i prodotti della nostra terra e puntato sulla qualità. Sherbeth ha fatto da apripista alle eccellenze del territorio".

"E' chiaro che alle spalle di questo evento c'è un impegno non da poco – dice Mario Attinasi, presidente di Confesercenti Palermo e Provincia – Il fatto che Sherbeth stia festeggiando la decima edizione, non è una cosa da sottovalutare. Perché in Sicilia fare una cosa bene e ripeterla per dieci anni di fila è forse un miracolo. E' una manifestazione che racchiude insieme arte, turismo e cultura".

IL FESTIVAL - L' appuntamento con il pubblico dei golosi, stampa ed addetti ai lavori è per giovedì 27 settembre alle 18 con l'inaugurazione ufficiale dell'evento, inserito nel programma di Palermo Capitale della Cultura italiana 2018 alla presenza del sindaco della città Leoluca Orlando, e con la partecipazione di numerosi giornalisti di testate nazionali che seguiranno un press tour alla scoperta del centro storico. Un' edizione ampliata dello Sherbeth Journal, in 100.000 copie sarà distribuita gratuitamente durante il festival.

Domenica sera alle 22 l' attesa conclusione con il prestigioso concorso Procopio Cutò. In gara i cinquanta maestri gelatieri selezionati per l'assegnazione del trofeo dedicato al padre storico ed ambasciatore del sorbetto in Europa, il siciliano Francesco Procopio Cutò, fondatore dello storico Cafè Procope di Parigi.

Il programma è per questa decima edizione ancora più ricco, spiegano gli organizzatori di Admeridiam, che sottolineano come Sherbeth sia diventato negli anni il più importante appuntamento internazionale del settore del gelato artigianale. Quattro giorni di cooking show, laboratori aperti al pubblico per apprendere l' arte del gelato, talk culturali, presentazioni di libri, attività per i bambini con giochi di ruolo, passeggiate ed itinerari per scoprire gusti e sapori, tour d' arte nel centro storico e spettacoli serali.

Attorno al tema del gelato artigianale, prodotto con ingredienti di altissima qualità, minimo contenuto di zuccheri e di grassi ed esclusivamente addensanti naturali, si cimenteranno i migliori maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone, che si era già aggiudicato il trofeo 2017. Sarà l'occasione per scoprire i gusti innovativi e le proposte provenienti da molto lontano, dal Messico, Stati Uniti, centro Europa, isole Cayman, Bolivia e Brasile.

Un grandioso laboratorio sito in via Bari, diretto da Arnaldo Conforto e Ruben Pili, lavorerà no stop per produrre centinaia di migliaia di gelati, che saranno degustati e valutati anche dal pubblico. Due infatti sono i concorsi previsti: il trofeo Procopio Cutò, affidato alla giuria di esperti gelatieri e giornalisti, che sceglieranno il gelato migliore come metodologia di preparazione e qualità, ed il concorso popolare, che attraverso il sito potrà votare il suo gusto preferito.

IL CANALE TV GIAPPONESE NHK SEGUIRA' I MAESTRI DI SHERBETH PER DEDICARE UN PROGRAMMA AL MESTIERE DEL MAESTRO GELATIERE

Quest' anno l'evento sarà seguito nei suoi momenti enogastronomici dalle telecamere della più importante emittente tv e radio giapponese, il canale internazionale NHK che trasmette via cavo satellite e streaming, con milioni di utenti nel mondo ed una radio in 18 lingue. Una troupe sarà ospite dell'organizzazione per rivelare i segreti della pasticceria e della gelateria italiana in un programma di mezz' ora dedicato al lavoro del gelatiere Taizo Shibano, dal titolo "Professional Work" con le immagini spettacolari dei gelatieri al lavoro, dei momenti del festival e del centro storico di Palermo. Taizo, vincitore del trofeo Cutò 2017, è ormai una star per il pubblico giapponese, per aver riproposto il gelato italiano di qualità, un *concept* contrario a quello di *ice cream* industriale americano. Sherbeth con il suo concorso, che ha dato lustro e notorietà ai gelatieri giapponesi e stranieri, è oggi infatti già molto amato e seguito dal pubblico giapponese.

SAPORI DAL MONDO - Ecco alcune curiosità. Tre i maestri giapponesi in gara, due dei quali vincitori del trofeo Sherbeth ex equo l'anno scorso, che stupiranno ancora una volta il pubblico degli estimatori del gelato di qualità con il gusto di nocciola abbinato alle fave di tonca, oppure il gelato al fiore di ciliegio e cioccolato bianca.

Questa edizione vede numerosi maestri della Sicilia orientale in concorso: otto gelaterie che puntano sul gusto classico ed intramontabile della frutta del Mediterraneo, l'eccellenza che ha reso famoso il gelato siciliano nel mondo. Le granite ed i gelati dai sapori stagionali, fichi, carruba, pistacchio di Bronte, cioccolato di Modica, la nocciola, con qualche novità nel salato, incluso l'abbinamento di pomodoro e basilico.

I gelati pugliesi si dividono tra la tradizionale mandorla, ed il gelato al melograno e profumi di lime e zenzero. La Sardegna punta ai profumi dell'elicriso.

Tra i gusti dei maestri gelatieri del centro e nord Italia, fioccano le novità: lamponi e caprino dal Lazio, pere e grappa o mosto d' uva dall' Emilia, la castagna ed il cioccolato del Trentino, la Toscana che proporrà un caffè bianco e mandorla, la Lombardia con insolito cioccolato, lime e sale.

Ma le vere sorprese vengono dall' estero. Si tratta spesso di maestri gelatieri di origini italiane, che hanno operato fusioni con i gusti locali. Dalla Bolivia un *dulce de leche*, dalle isole Cayman un gelato all' infuso di Ibisus con miele e succo d' arancia, dal Messico, dagli Usa, un *maple* a base di noci *pecan* tostate.

LE NOVITA' DAL PROGRAMMA: ATTIVITA' CULTURALI, TOURS, BABY SHERBETH, COOKING SHOW E MUSICA

Il programma di questa decima edizione nell' anno di Palermo Capitale Italiana della Cultura è molto nutrito, spiegano i direttori tecnici di Sherbeth Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Il laboratorio di gelateria diretto dai maestri gelatieri Arnaldo Conforto e Ruben Pili, in pieno centro, lavorerà dal mattino a ritmo serrato per sfornare decine di migliaia di gelati dai gusti differenti, rigorosamente artigianali negli ingredienti e nella metodologia di preparazione.

Ritornano le degustazioni e gli appuntamenti graditi al pubblico dei golosi che potranno accedere dalle ore 18 del giovedì, data dell' apertura ufficiale, agli spazi del festival. Ma numerose saranno le novità. A partire dalle location, il salotto centrale di via Maqueda, corso Vittorio e piazza Verdi, dove sarà allestita la nuova area per i cooking show, mentre l' area talk si troverà presso la Galleria delle Vittorie in via Maqueda, appena restaurata, dove si terranno gli incontri culturali. Molte sono le attività gratuite, a partire dai cooking show tenuti da esperti gelatieri o chef stellati, per i quali occorre rigorosamente la prenotazione dal sito. Tornano le attività per i bambini, a cura di Palermo Baby Planner, con i giochi di ruolo animati da esperti come Alberto Marchetti, che si terranno nell' area Baby Sherbeth allestita nello spazio Quaroni. Dopo il successo riscosso, si ripropongono sia al mattino che al pomeriggio, gli itinerari d' arte alla scoperta dei segreti centro storico, a cura dell' associazione culturale Siciliando. (orari e prenotazioni dal sito Sherbethfestival.it).

Tra i momenti clou del festival dedicati ai gran gourmet, da non perdere, quello dedicato alla Pizza Gelata, ideato dallo chef stellato di Bagheria Tony Lo Coco con il maestro gelatiere padovano Antonio Mezzalira, e la degustazione dei panini "cunzati" allo sgombro e pomodorino dry, ideati per Sherbeth, accompagnati da un sorbetto salato alla salsa di peperoni ed aglio sbollentato firmato da Mezzalira. Sempre restando tra le nuove tendenze, il gelato alcolico, meglio definito come cocktail gelato, un nuovo modo di bere, ideato da Ida Di Biaggio avrà come nome Celine Moscow Mule e accompagnerà l' attesissimo cooking show.

Tra i momenti culturali, da segnalare il talk dedicato al Gelato dell' integrazione, un tema molto sentito dagli organizzatori, una novità al gusto di dattero e ficodindia ideato e condotto da Antonio Cappadonia. Ancora, il talk sulle Donne ed il Gelato a cura di Giovanna Musumeci, ed un talk di taglio storico dedicato alla storia del gelato medievale, ospite Giorgio Zanatta.

Riflettori accesi sul concorso Procopio Cutò dedicato al padre storico del sorbetto, con i cinquanta maestri di diverse nazionalità in gara, pronti a sbizzarrirsi con altrettanti gusti ed abbinamenti non convenzionali, che si terrà nella giornata di domenica, con la premiazione finale prevista la sera alle 22. Quest' anno si è scelto di dare ampio spazio ai social, dove i singoli maestri raccontano il loro lavoro di preparazione dei gusti speciali pensati per questa decima edizione del festival.

L' intrattenimento musicale, alle 18 e poi alle 21 sui due palchi di Sherbeth vedrà alternarsi giovani band di talento. Domenica mattina alle ore 12 in P.zza Verdi (p.zza Massimo) ritornano i ritmi della festa con l' esibizione di Capoeira della scuola di Bira Dos Santos.

(Informazioni sui singoli gelatieri e sulle attività culturali sono reperibili sulla pagina facebook e sul sito Sherbethfestival.it)

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 8

Un “mare” di gelato: con il taglio del nastro via all’edizione record di Sherbeth Palermo “Un evento – ha detto il sindaco Leoluca Orlando – che cresce di anno in anno”

Palermo, 27 settembre 2018 – Taglio del nastro e via ufficiale per la decima edizione di Sherbeth Palermo. A dare il via alla kermesse più “gelatosa” d’Italia, il sindaco di Palermo Leoluca Orlando, insieme a Davide Alamia e Piergiorgio Martorana di Admeridiam, Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci, rispettivamente direttore e co-direttore della manifestazione. “Ogni anno Sherbeth cresce sempre di più nel ricordo del grande palermitano Francesco Procopio Cutò, il vero inventore del gelato – ha detto il sindaco Orlando – Abbiamo fatto scuola ed adesso, grazie ai palermitani anche i giapponesi fanno il gelato e pensano già ad esportare il nostro modello di Festival”.

Lungo via Maqueda e corso Vittorio Emanuele, 50 stand con altrettanti gusti provenienti da tutto il mondo. “E’ un sogno che si realizza – ha detto Davide Alamia – Dieci anni fa nessuno avrebbe scommesso un solo centesimo sul fatto che Sherbeth sarebbe diventato quello che è oggi. Ce l’abbiamo fatta lavorando sodo e credendo in questa iniziativa. Che deve andare avanti con o senza di noi”.

All’inaugurazione erano presenti tra gli altri, gli assessori regionali Roberto Lagalla, Mimmo Turano, Toto Cordaro, Sandro Pappalardo, Edy Bandiera e il vicesindaco Sergio Marino. “Iniziativa come Sherbeth fanno bene a Palermo e alla Sicilia – ha detto l’assessore Bandiera – E’ bello vedere tra i banchi i sorrisi di questi maestri gelatieri fieri di mostrare le loro eccellenze. I prodotti agricoli sono fondamentali per l’economia della nostra terra. A breve sarà pubblicato il bando definitivo che permetterà l’inserimento di mille giovani, sotto i 40 anni e disoccupati in agricoltura a cui sono stati destinati 40 mila euro ciascuno a fondo perduto (per un totale di 40 milioni di euro). Sherbeth è una vetrina importante. Mi piacerebbe creare un marchio di gelati tutto siciliano. Ci lavorerò”.

Ieri sera, intanto, nel corso di un meeting organizzativo, i 50 gelatieri, per la prima volta nella storia di Sherbeth, hanno eletto un loro rappresentante in giuria: Gianfranco Cutelli, pisano di origine siciliana, proprietario della gelateria De Coltelli, dedicata a Procopio Cutò. Cutelli avrà il compito di giudicare per la qualità i gelati dei colleghi, contribuendo con la sua professionalità riconosciuta dal mondo della gelateria internazionale, all’assegnazione del premio “Procopio Cutò” di domenica sera.

Nel primo giorno della manifestazione, l’area pedonale si è subito riempita di tantissime persone curiose di assaggiare i numerosi gusti presenti. Domani si continua.

IL PROGRAMMA DI VENERDI' 28 SETTEMBRE

Ore 17.00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Così diventa gelato

Presenta: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Ore 17.30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il cioccolato di Modica

Intervengono: Salvo Peluso, Presidente del Consorzio Tutela del Cioccolato di Modica, Giuseppe Flamingo,

Gelateria Tasta, e Giuseppe Stracquadano, Cioccolatiere Sicilia

Modera: Angela Sciortino, Direttore Sapori di Sicilia

Ore 18.00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati del Bondi e di Unconventional Gelato, ed un gelatiere Unconventional

Ore 19.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Così diventa granita

Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Modera: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 19.00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Le granite gastronomiche: idee e abbinamenti non convenzionali

Intervengono: Roberto Lobrano, Maestro gelatiere, ed Antonio Mezzalira, Gelateria Golosi di Natura

Presenta: Giovanna Musumeci, Codirettore Tecnico Sherbeth Festival

Ore 20.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il gelato alcolico

Intervengono: Ida di Biaggio, Presidentessa Conpait Gelato e Gelateria Novecento, Gianfrancesco Cutelli,

Gelateria De' Coltelli, Giuseppe Corrente, Titolare di Bottigliera del Massimo – Champagneria dal 1968, ed

Angelo Sciacchitani, Barman di Bottigliera del Massimo – Champagneria dal 1968

Modera: Loredana Sottile, Giornalista Gambero Rosso

Ore 20.30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati del Bondi e di Unconventional Gelato, ed un

gelatiere Unconventional

Ore 21.00 – Palco Via Maqueda

Intrattenimento Musicale: Chiara Navarra Duo

Ore 21.00 – Palco Corso Vittorio Emanuele

Intrattenimento Musicale: Sàvaspheres Duet

ATTIVITA' COLLATERALI

Spettacoli musicali; Tour del Centro Storico a cura dell'Associazione SiciliandoStyle; Laboratori per bambini a cura di Baby Planner; Diretta

Radio a cura di Radio Action.

Ore 21.30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Così diventa sorbetto

Presenta: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Ore 22.30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - La pizza gelata

Intervengono: Antonio Mezzalira, Gelateria Golosi di Natura, Tony Lo Coco, Chef ristorante I Pupi di Bagheria - 1 stella Michelin, ed Ida Di Biaggio, Presidentessa Conpait Gelato e Gelateria Novecento

Moderano: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico, ed Eleonora Cozzella, Giornalista Repubblica Sapori

ATTIVITA'

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

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

COMUNICATO STAMPA NUMERO 9

Sherbeth, seconda giornata “stellare” tra la pizza di Tony Lo Coco e le granite siciliane “Soddisfatti per la prima giornata – dice Giovanna Musumeci – Numeri oltre le aspettative”

Palermo, 28 settembre 2018 –

Sherbeth Palermo 2018 entra nel vivo. Seconda giornata dedicata al gelato artigianale internazionale, ricca di assaggi, iniziative a tema e laboratori. Oggi l'area di via Maqueda e corso Vittorio si è riempita di appassionati di gelati e tanti curiosi che hanno assaggiato i 50 gusti in concorso. Tra gli appuntamenti più seguiti quelli che si sono tenuti nell'area dedicata ai cooking show, proprio accanto al Teatro Massimo.

Angelo Grasso, uno dei massimi esperti del gelato artigianale ha tenuto l'incontro “Così diventa granita”, moderatore il giornalista e critico enogastronomico Nino Aiello. Una spiegazione attenta sui sapori, sulla corrispondenza con la materia prima e sul giusto equilibrio tra grassi e zuccheri. “Una granita eccellente è quella fatta con materie prime sceltissime e non con gli sciroppi – dice Grasso – In Sicilia le granite sono top, anche grazie alla possibilità di usare ingredienti che il mondo invidia, penso tra i tanti alle mandorle di Avola. Occhio alla giusta cristallizzazione dell'acqua, fattore determinante per una perfetta granita. La migliore, in Sicilia, secondo me è nel messinese, giusto compromesso tra quelle di Palermo e Catania, che sono comunque buonissime. Il gusto migliore? Sicuramente i gelsi”.

Nell'area dedicata ai cooking show, grande successo per lo chef stellato Tony Lo Coco, patron del ristorante I Pupi di Bagheria in provincia di Palermo che ha ideato e presentato una pizza gourmet con gelato alla bottarga molto particolare, insieme al pizzaiolo Roberto Spinelli. Il gelato è stato presentato dal maestro gelataio Antonio Mezzalira. Lo Coco ha condito la base della pizza con pomodoro "astrattu", estratto di pomodoro bagherese. Dopo una breve cottura in forno, la pizza è stata completata con sfoglie di mandorle piccanti di Noto, tostate e lavorate con peperoncino, uno spaghetti di tonno, tonno trafilato come se fosse vera pasta fresca condito con sale, capperi e olio, quindi il gelato alla bottarga e colatura di alici. "Il gelato gastronomico, per quel che mi riguarda - dice Lo Coco - non è una moda del momento. Le sperimentazioni sono cominciate prima dell'apertura del mio ristorante e anche oggi si trova in menu un piatto con un gelato ai ricci di mare, che è diventato un vero must. Credo che il gelato gastronomico sia un elemento straordinario nei piatti che hanno esigenza di freschezza e pulizia, magari dove si vuole giocare con le temperature. Il problema è quando il gelato diventa una forzatura. Lì non ha senso osare. Nei piatti ben equilibrati, invece, può diventare anche un divertimento per l'ospite. Le papille gustative vengono stimolate dalle diverse consistenze e temperature, un gioco per staccare la monotonia del piatto”.

Soddisfatta dopo la prima giornata Giovanna Musumeci, co-direttore tecnico della manifestazione: “Ieri – dice Giovanna – nonostante la pioggia c'è stata tantissima gente, oltre le nostre aspettative”. Ricco anche il programma per la giornata di domani

IL PROGRAMMA DI SABATO 29 SETTEMBRE

Ore 10.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - La storia del gelato, raccontata ai bambini

Intervengono: Ruben Pili, Direttore di produzione Sherbeth Festival, e Alberto Marchetti, Gelatiere
Presenta: Valentina Bruno, Co-founder BabyPlanner.it

Ore 11.00 – Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299 - Storie di Donne e Gelato, a cura di Conpait Gelato

Intervengono: Ida Di Biaggio, Presidentessa Conpait Gelato e Gelateria Novecento, Giovanna Musumeci, Codirettore tecnico di Sherbeth Festival, Estelle Konan, Cooperativa Scay di Toumodi, Andrea Mecozzi, Fondatore di Fermento Cacao, Le Maestre e i Maestri Gelatieri di Sherbeth Festival e Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati del Bondi
Degustazione del gelato “Estelle”, a cura di Gelateria Sikè, Milazzo

Modera: Emanuela Balestrino, Giornalista, caporedattore di TuttoGelato e redattore di Pasticceria Internazionale di Chiriotti Editori

Ore 11.00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - C'era una volta il gelato, le tradizioni del passato per la qualità di oggi

Presenta: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Ore 11.30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Una alimentazione corretta

Intervengono: Arnaldo Conforto, Direttore di produzione Sherbeth Festival e Docente della Scuola di Gelateria Italiana e Associazione Maestri Gelatieri Italiani, Vincenzo Provenzano, Dirigente del reparto di diabetologia dell'Ospedale Civico di Partinico, e Massimiliano Cerra, Biologo nutrizionista ed esperto in nutrizione clinica

Modera: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 13:00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Vetulio in pillole

Presenta: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati del Bondi e di Unconventional Gelato

Ore 13.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il gusto dell'Integrazione

Gelato a cura di Antonio Cappadonia, Direttore Tecnico Sherbeth Festival, ed Arnaldo Conforto, Direttore di produzione Sherbeth Festival e Docente della Scuola di Gelateria Italiana e Associazione Maestri Gelatieri Italiani. Intervengono: Ramani Thiyagarajah, Vice Presidente Consulta delle Culture, Alamin MD, Consigliere Consulta delle Culture, Dasililla de Oliveira Pecorella, Consigliere e ufficio presidenza della Consulta delle Culture, Nadine Abdia, Consigliera Consulta delle Culture e responsabile comunità tunisina, ed Estelle Konan, Cooperativa Scay di Toumodi, Marinella De Leo, Ricercatrice presso Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa

Modera: Roberto Chifari, Giornalista Corriere della Sera

Ore 16.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il semifreddo Gastronomico

Interviene: Luca Bernardini, Maestro Gelatiere e pasticciere

Modera: Francesca Ciancio, Giornalista enogastronomica

Ore 16.30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Il “metodo” Slow Food

Roberto Lobrano, Maestro gelatiere, presenta il libro “Il mondo del Gelato”

Interviene: Prof. Francesco Sottile, Docente di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Palermo

Giornalista Moderatore: Emanuele Scarci, Giornalista Il Sole 24 Ore

Ore 18.00 - Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299 - VIVA PALERMO E SANTA ROSALIA

Sara Favarò, Scrittrice ed attrice, presenta il Libro “Viva Palermo e Santa Rosalia”

Intervengono: Gaetano Martorana, Attore del gruppo Arte Sikelia, Enzo Rinello, attore del gruppo Arte Sikelia, Marta Favarò, Soprano, ed Alessio Scarlata, Cantante

Modera: Vincenzo Perricone, Presidente Associazione SiciliandoStyle

Ore 18.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Unicità e creatività nel mestiere del gelatiere

Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Modera: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 18.00 – Palco Via Maqueda

Intrattenimento Musicale: Stefano Barigazzi Blues Duet

Ore 18.00 – Palco Corso Vittorio Emanuele

Intrattenimento Musicale: Junkle Duet

Ore 18.30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati del Bondi e di Unconventional Gelato, ed un gelatiere Unconventional

Ore 19.30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - “Così diventa gelato”

Presenta: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Ore 20.00 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Un gelato dedicato a Francesco Procopio Cutò

Intervengono: Antonio Cappadonia, Direttore Tecnico Sherbeth Festival e Giovanna Musumeci, Codirettore

Tecnico Sherbeth Festival

Moderano: Salvatore Farina, Docente e scrittore, e Nino Aiello, Giornalista e critico

Ore 21.00 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Interviene: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato, ed un gelatiere Unconventional

Ore 21.00 – Palco Via Maqueda

Intrattenimento Musicale: The Sweet Virginia

Ore 21.00 – Palco Corso Vittorio Emanuele

Intrattenimento Musicale: Just For Fun

Ore 21.30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - I grani antichi siciliani

Intervengono: Bonetta Dell'Oglio, Chef, Giovanna Musumeci, Codirettore Tecnico Sherbeth Festival, Nello Blangiforti, Responsabile Germoplasma della Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, e Filippo Drago, Mugnaio

Modera: Manuela Laiacona, Giornalista enogastronomica

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

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

COMUNICATO STAMPA NUMERO 10

Sherbeth 2018 – Pale di fichi d'india, fichi d'india caramellati, datteri: presentato a Sherbeth Palermo il nuovo gusto per l'integrazione tra i popoli del Mediterraneo
Antonio Cappadonia: “Volevamo lasciare un segno tangibile. Un gelato come simbolo di integrazione e ponte tra le diverse culture”

Palermo 29 settembre 2018 – Pale di fichi d'india, fichi d'india caramellati: ecco il nuovo gusto di gelato che ha anche una importante valenza: è stato chiamato il “Gelato dell'integrazione”, il gusto che unisce i popoli del Mediterraneo. È stato realizzato dal maestro di Cerda Antonio Cappadonia, direttore tecnico dello Sherbeth Festival, insieme ad Arnaldo Conforto, direttore di produzione di Sherbeth Palermo. “Volevamo lasciare un segno tangibile di questa decima edizione del Festival – dice Cappadonia – Abbiamo scelto elementi poveri, ma presenti in tutta l'area del Mediterraneo, più volte agli onori delle cronache per le tragedie che si sono consumate”. Di un verde appena accennato, il gelato è stato realizzato con pale di fichi d'india, datteri e fichi d'india caramellati. Sapori genuini e particolari per un gelato con un bassissimo contenuto di zuccheri.

IL GUSTO AL FRUTTO DEL BAOBAB

Per l'occasione è stato presentato anche il gelato realizzato con il frutto del baobab, un gelato realizzato per la prima volta nel mondo. A realizzare il gelato il maestro toscano di origine siciliana Gianfrancesco Cutelli della gelateria De Coltelli di Pisa. Al frutto del baobab è stato abbinato lo zenzero candito. Il frutto del baobab ha un sapore molto agrumato, simile al limone o al lime. Ma si tratta di un gelato con un alto potere antiossidante ricco di composti fenolici, un gelato che fa bene alla salute. A partecipare al talk, moderato dalla giornalista di Repubblica Eleonora Cozzella, hanno partecipato anche Nadie Abadia, consigliere consulta delle Culture e responsabile comunità tunisina e Alamin Md, consigliere consulta delle Culture.

DONNE E GELATO, LA STORIA DI ESTELLE

Lei si chiama Estelle Konan, della Costa d'Avorio. La sua è una storia che andrebbe raccontata in tutte le scuole. Estelle, infatti, in Costa d'Avorio è stata la prima donna presidente di una cooperativa che si occupa della coltivazione in biologico del cacao. “Per una donna non è facile emergere in un settore dove a comandare sono gli uomini – racconta Estelle al pubblico di Sherbeth – Nel mondo del cacao c'erano solo uomini al comando; le donne lavoravano nelle retrovie. Io, che mi ero

specializzata in finanza e amministrazione, quando ho preso il timone della cooperativa, ho dovuto superare la diffidenza di 35 soci, tutti uomini e più grandi di me. Non è stato facile, ma ci sono riuscita. Oggi il nostro cacao, coltivato in biologico, nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori, è conosciuto in tutto il mondo. Perché lo dico sempre, non esiste un lavoro da uomini o un lavoro da donna: esiste il lavoro e basta. E la voglia di aiutarsi l'un l'altro per competere nei mercati". Al talk, moderato dalla giornalista Emanuela Balestrino di TuttoGelato, hanno partecipato Giovanna Musumeci, co-direttore dello Sherbeth Festival e Takada Satoshi, della gelateria Risunomori ad Hokkaido, che ha raccontato di come l'intuizione di sua madre, oltre 20 anni fa, abbia trasformato il Giappone, adesso, in una terra di eccellenza del gelato.

LA PIZZA "STELLATA" FA IL SOLD OUT

Ieri sera gran folla di esperti e semplici appassionati nell'area dedicata ai cooking show per la nuova proposta gourmet lanciata da Tony Lo Coco, chef una stella Michelin del ristorante I Pupi di Bagheria in provincia di Palermo. Insieme al giovane pizzaiolo palermitano Roberto Spinelli, che ha realizzato l'impasto, Lo Coco ha presentato una pizza con base di pomodoro "astrattu" e mandorle di Avola piccanti, condita con spaghetti di tonno accompagnata da un gelato alla bottarga molto particolare realizzato dal maestro Antonio Mezzalira. Alla pizza è stato abbinato un drink realizzato da Ida Di Biaggio.

"Siamo riusciti a mettere insieme le eccellenze di Sicilia - ha dichiarato Lo Coco - Abbiamo sperimentato ed ottenuto un grande risultato grazie all'ottima intesa tra Nord e Sud. Le papille gustative vengono stimolate dalle diverse consistenze e temperature. Il gelato gastronomico è un elemento straordinario nei piatti che hanno esigenza di freschezza e pulizia, magari dove si vuole giocare con le temperature".

A conclusione della terza giornata di Sherbeth 2018, il gelato dedicato a Francesco Procopio Cutò, il palermitano che fece conoscere in Francia e poi a tutto il mondo il gusto del sorbetto artigianale. Domani grande attesa per il concorso internazionale che occuperà la giuria per tutta la giornata e si concluderà con la premiazione alle 22,30 nella Galleria delle Vittorie.

Ecco il programma di domani:

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Ore 10 e ore 20 – Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299

Area Talk: Concorso "Francesco Procopio Cutò"

Ore 10 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Così diventa sorbetto

Presenta: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Ore 11,30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Vetulio in pillole

Presenta: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato

Ore 16,30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Unicità e creatività del mestiere del gelatiere

Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Moderata: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 17,30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato, ed un Gelatiere Unconventional

Ore 18 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il gelato Medioevale

Interviene: Giorgio Zanatta, Società consulenze "Maestrigelatiere"

Moderata: Enrico Saravalle, Giornalista Rcs Viaggi e Dove

Ore 19 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Così diventa granita

Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Moderata: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 20,30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità

Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato, e Maestri Gelatieri ospiti

Ore 22 – Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299

Area Talk: Premiazione Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

Facebook: [@sherbethfestival](https://www.facebook.com/sherbethfestival) - Instagram: [#sherbethfestival](https://www.instagram.com/sherbethfestival) - Twitter: [@Sherbeth_Fest](https://twitter.com/Sherbeth_Fest)

COMUNICATO STAMPA NUMERO 11

**Sherbeth Festival, grande aspettativa per i tre vincitori del premio “Procopio Cutò”
Ieri intanto la presentazione del gusto dedicato al maestro gelatiere palermitano**

Palermo 30 settembre 2018 – Ieri penultima giornata dello Sherbeth Festival che si concluderà stasera con l'assegnazione di tre premi ad altrettanti maestri gelatieri. Da stamattina giuria riunita all'interno della Galleria delle Vittorie per valutare i 50 gusti di gelato.

IL GUSTO DEDICATO AL PALERMITANO PROCOPIO CUTO'

Il palermitano Procopio Cutò è il patrono morale dei gelatieri. Ieri Sherbeth lo ha celebrato dedicandogli un gusto “limited edition”. “Abbiamo voluto restituire alla memoria della città la figura di Procopio già lo scorso anno quando gli è stata dedicata una piazza – afferma Antonio Cappadonia, direttore tecnico della kermesse palermitana – Quest'anno abbiamo voluto riprendere la figura del maestro gelatiere palermitano realizzando un gelato con ingredienti disponibili già a quell'epoca”. Ed ecco dunque un gelato gusto crema, dal sapore delicato, arricchita con arancia, la nota agrumata che arriva al primo assaggio e il sapore di chiodi di garofano nel finale, speziato e gradevole. “E' stato complesso scegliere gli elementi aromatici da aggiungere al gelato – spiega Arnaldo Conforto, direttore tecnico di Sherbeth Festival – Procopio era un grande appassionato di fiori e di infusioni con ghiaccio e sale. La lettura di questo gelato va trovata non solo nel gusto, ma anche e soprattutto nel profumo”.

All'incontro, che si è tenuto all'interno dell'area cooking show, moderato dal giornalista Nino Aiello, hanno preso parte, oltre a Cappadonia e Conforto, anche Giovanna Musumeci, co-direttore tecnico di Sherbeth Festival: “Sherbeth è una manifestazione osservata con estremo interesse dalla gelateria artigianale di tutto il mondo – dice Giovanna – questo perché la manifestazione si è evoluta ed ha dato il suo importante contributo alla evoluzione del mestiere, tramite soprattutto il confronto dei maestri che avviene nei laboratori di Sherbeth”.

IL CONCORSO PER IL MIGLIOR GELATIERE

Intanto fervono i preparativi della giuria presieduta dal tecnologo alimentare Franco Bray, con Luca Giornalista, giornalista di Repubblica e il gelatiere Gianfrancesco Cutelli, pisano ma di origine siciliana. I premi in palio sono tre seguiti da tre menzioni che riconosceranno la migliore tecnica, territorialità e l'originalità del gelato. I giudici valuteranno i gelati secondo i parametri della struttura e del gusto.

Ecco il programma di oggi:

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Ore 16,30 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Unicità e creatività del mestiere del gelatiere

Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere

Modera: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico

Ore 17,30 – Unconvetional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità
Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato, ed un Gelatiere Unconventional
Ore 18 – Area Cooking show, Piazza Verdi - Il gelato Medioevale
Interviene: Giorgio Zanatta, Società consulenze “Maestrigelatieri”
Modera: Enrico Saravalle, Giornalista Rcs Viaggi e Dove
Ore 19 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Così diventa granita
Interviene: Angelo Grasso, Maestro gelatiere
Modera: Nino Aiello, Giornalista e critico enogastronomico
Ore 20 – Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299
Area Talk: Concorso “Francesco Procopio Cutò”
Ore 20,30 – Unconventional Lab, Piazza Verdi - Famolo strano, sperimentazioni e abbinamenti inconsueti a prova di originalità
Intervengono: Vetulio Bondi, Maestro gelatiere de I gelati di Bondi e di Unconventional Gelato, e Maestri Gelatieri ospiti
Ore 22 – Galleria delle Vittorie, Via Maqueda, 299
Area Talk: Premiazione Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò

CONTATTI UFFICIO STAMPA

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

Migi Press - Michele Ferraro e Giorgio Vaiana - responsabile Accrediti e Press tour cell. 3332168167

Accrediti dal sito www.sherbethfestival.it o inviare richiesta a press@sherbethfestival.it

RITIRO badge presso il desk stampa in piazza Verdi giovedì 27 dalle 17

Social Media Massimo Cipolla 349 2406574

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

COMUNICATO STAMPA NUMERO 12

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 QUEST'ANNO

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 a 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”.

“Procopio Cutelli è forse un concorso tecnico unico in Italia per la scrupolosità e il rigore con cui procede la giuria nel valutare i gelati – dice Giovanna Musumeci, co-direttore dello Sherbeth Festival – Solo grazie ai 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 e passione”.

Soddisfatti anche Davide Alamia e Piergiorgio Martorana, di Ad Meridiem, organizzatori del festival: “Desideriamo ringraziare prima di tutto i gelatieri, il successo di Sherbeth è possibile solo grazie a loro. 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 anche il premio di mille euro dall’azienda Bravo: “Siamo contenti di essere venuti – ha detto – Sherbeth è una bellissima manifestazione. Spero che continui per tanti anni. Da Palermo 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 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, UN’EDIZIONE IN ROSA

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 LO 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 gelatiere 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.

CONTATTI UFFICIO STAMPA

MIGI PRESS

Giorgio Vaiana 329 2325823

Michele Ferraro 333 2168167

M.Laura Crescimanno – addetto stampa cell. 339213289

Daria Raiti – Addetto Stampa - cell 3334377743

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