

Catania pronta ad accogliere l'undicesima edizione di Sherbeth Festival, la rassegna internazionale del gelato artigianale

Dopo Cefalù e Palermo il più grande festival del gelato artigianale al mondo arriva a Catania con 50 maestri gelatieri provenienti da ogni parte del mondo per vincere il premio Cutò

Catania, 5 settembre 2019 - Sherbeth, il primo festival internazionale del gelato artigianale al mondo, giunge al suo undicesimo anno di storia e, dopo aver fatto tappa a Cefalù e Palermo nel corso delle prime dieci edizioni, si sposta a Catania per far conoscere l'ormai celebre evento anche al pubblico della Sicilia orientale. Come da tradizione, anche a questa edizione partecipano solo i migliori maestri gelatieri, veri poeti del gusto. C'è chi viene dalla Cina, chi dalla Bolivia, dall'Inghilterra, dalla Germania, dall'Olanda e la solita nutrita delegazione di maestri gelatieri giapponesi. Ad essi il compito di rintracciare le migliori materie prime espressione del loro territorio, infondendo qualità e passione nella preparazione di un gelato talmente buono da ottenere l'ambito premio "Procopio Cutò".

Per celebrare al meglio il primo anno ai piedi dell'Etna è stata scelta **Villa Bellini**. E' qui che **dal 26 al 29 settembre** ci sarà lo "**Sherbeth Village**", un luogo interamente dedicato al gelato artigianale: con gli stand dei 50 maestri gelatieri che proporranno al pubblico i loro gusti di gelato, fra questi accostamenti bizzarri come latte di cocco e wasabi, crema meliga e lime, un gelato al pepe "sansyo" ed uno al farro tostato, ma anche grandi classici come il pistacchio di Bronte, la nocciola, la cannella, lo zabaione, il torrone.

I golosi percorsi proposti da Sherbeth, in questo giro del mondo del gelato, saranno arricchiti da talk show sulla gastronomia, cooking show sul gelato, momenti di formazione e gioco dedicati ai bambini, percorsi d'interesse artistico e, per finire, il prestigioso concorso dedicato a **Francesco Procopio Cutò**, al termine del quale verrà premiato il maestro gelatiere che risulterà vincitore dal calcolo dei voti espressi dalla giuria tecnica e dai maestri gelatieri in concorso, portando a casa la vera ed unica "Coppa del Mondo" del gelato artigianale.

All'interno dello Sherbeth Village saranno presenti anche degli "Info Point" in cui sarà possibile **acquistare la Sherbeth Card dal valore di 10 euro ciascuna**. La Sherbeth Card è ricaricabile tramite il sito www.sherbethfestival.it oppure tramite l'App disponibile su Google Play e Apple Store. Sarà possibile ricaricare la Sherbeth Card anche presso gli info point, con ricariche da 3 euro ciascuna. La Card da 10 euro dà diritto a tre degustazioni di gelato, in cono o in cialda, più una bottiglietta d'acqua (o in alternativa un caffè). Questa undicesima edizione di Sherbeth, grazie a **Coni Olimpo**, sarà del tutto **plastic free**. Non verranno infatti utilizzate coppette in cartone plastificato, ma solo coni e cialde.

Sherbeth XI – LA GRANDE NOVITA DI QUEST'ANNO: La Casa del gelato (AREA VIP)

La gran-
de novità di quest'anno è **“La casa del gelato”** l'esclusiva **Area Vip** riservata ai visitatori più esigenti. Qui, con un ticket di 20 euro a persona, si potranno gustare, nelle apposite cialde, tutti i gusti di gelato presenti alla XI edizione di Sherbeth, anche più di una volta, per un'emozione senza limiti. Ma non solo. Qui si potranno vedere all'opera e dal vivo i Maestri Gelatieri, mentre preparano i loro gelati artigianali. Ed ancora: qui e solo qui sarà possibile assaggiare anche i gelati che i 48 concorrenti di quest'anno presenteranno alla giuria del **Concorso Procopio Cutò**. Gusti particolarmente raffinati, diversi da quelli proposti al pubblico e fatti apposta per colpire i palati particolarmente raffinati dei giurati. Con un ticket a parte sarà inoltre possibile passare dal gelato al vino, grazie all'esclusivo percorso di degustazione dedicato ai **Vini naturali dell'Etna**.

COMUNICATO STAMPA

Catania, al via domani l'undicesima edizione dello Sherbeth Festival

A Villa Bellini gli stand dei 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo

Catania, 25 settembre 2019 - “Ospitare l'undicesima edizione di Sherbeth Festival a Catania è per noi motivo di grande orgoglio”. Queste le prime parole del sindaco Salvo Pogliese alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è tenuta questa mattina a Palazzo degli Elefanti. “Questo appuntamento di rilievo internazionale si inserisce perfettamente nel percorso di rilancio della città che la nostra amministrazione sta portando avanti proprio puntando sui grandi eventi - continua Pogliese - Sono convinto che ci siano tutte le condizioni per fare di Catania una capitale nazionale del turismo enogastronomico. Il fatto che AdMeridiam abbia pensato alla nostra città per il più importante evento al mondo dedicato al gelato artigianale non fa altro che rafforzare questa nostra convinzione. A loro va il nostro ringraziamento rinnovando fin da ora la nostra disponibilità per ospitare anche la prossima edizione”.

UNA “VALANGA” DI GELATO

Catania si prepara così ad essere “inondata” da una valanga di gelato. Si calcola che nei 4 giorni dell'evento, che si terrà dal 26 al 29 settembre a Villa Bellini, verranno prodotti dai 50 maestri gelatieri provenienti da ogni parte del mondo, circa 40mila chilogrammi di gelato, di 90 gusti diversi: 50 i gusti presenti negli altrettanti stand dello “Sherbeth Village” più altri 40 gusti preparati dai maestri gelatieri per partecipare al prestigioso Concorso “Procopio Cutò”, considerato ormai a pieno titolo il “mondiale” del gelato artigianale. I particolari gusti di gelato preparati per il concorso potranno essere gustati soltanto acquistando il ticket di ingresso alla “**Casa del gelato**” l'esclusiva **Area Vip** riservata ai visitatori più esigenti. “Siamo felicissimi di ospitare questo coloratissimo festival - afferma l'assessore alla cultura ed ai grandi eventi Barbara Mirabella - una manifestazione trasversale che parla di gelato, ma anche di salute, di artigianalità, di cultura di buona alimentazione. E' grazie ad appuntamenti prestigiosi come questo che abbiamo l'opportunità di rilanciare ulteriormente le straordinarie bellezze della nostra città, come Villa Bellini, restituendoli ai catanesi ed ai turisti come luoghi vivi e vivaci”.

L'EMOZIONE DEI DIRETTORI TECNICI

Emozionati per questo debutto catanese i direttori tecnici del festival, Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci: “Siamo felicissimi di essere qui. Siamo stati accolti con straordinario affetto. Il nostro ringraziamento va alla città di Catania, al sindaco, agli assessori, ma anche ai 50 maestri gelatieri che sono le colonne portanti di questo evento; a Ruben Pili e Arnaldo Conforto insostituibili direttori di produzione e a tutti coloro che lavorano dietro le quinte. Questa edizione è dedicata alla memoria del fraterno amico e collega Giorgio De Pellegrin, maestro gelatiere prematuramente scomparso poche settimane fa”. I golosi percorsi proposti da Sherbeth, in questo giro del mondo del gelato, saranno arricchiti da talk show sulla gastronomia, cooking show sul gelato, momenti di formazione, percorsi artistici e giochi dedicati ai bambini.

Lo Sherbeth Village

E' il villaggio del gelato più grande al mondo che quest'anno per la prima volta troverà spazio del magnifico contesto di Villa Bellini. All'interno dello Sherbeth Village saranno presenti tutti gli stand dei 50 maestri gelatieri con i gelati proposti al pubblico e gli "Info Point" in cui sarà possibile **acquistare la Sherbeth Card dal valore di 10 euro ciascuna**. La Sherbeth Card è ricaricabile tramite il sito www.sherbethfestival.it oppure tramite l'App disponibile su Google Play e Apple Store. Sarà possibile ricaricare la Sherbeth Card anche presso gli info point, con ricariche da 3 euro ciascuna. La Card da 10 euro dà diritto a tre degustazioni di gelato, in cono o in cialda, più una bottiglietta d'acqua (o in alternativa un caffè). Questa undicesima edizione di Sherbeth, grazie a **Coni Olimpo, ha ridotto al minimo l'impatto ambientale**: non verranno infatti utilizzate coppette in cartone plastificato, ma solo coni e cialde. Lo Sherbeth Village è facilmente raggiungibile ogni giorno anche in metropolitana, scendendo alle fermate in prossimità di Villa Bellini.

Sherbeth XI – LA GRANDE NOVITA DI QUEST'ANNO: La Casa del gelato (AREA VIP)

La grande novità di quest'anno è "**La casa del gelato**" l'esclusiva **Area Vip** riservata ai visitatori più esigenti. Qui, con un ticket di 20 euro a persona, si potranno gustare, nelle apposite cialde, tutti i gusti di gelato presenti alla XI edizione di Sherbeth, anche più di una volta, per un'emozione senza limiti. Ma non solo. Qui si potranno vedere all'opera e dal vivo i Maestri Gelatieri, mentre preparano i loro gelati artigianali. Ed ancora: qui e solo qui sarà possibile assaggiare anche i gelati che i 48 concorrenti di quest'anno presenteranno alla giuria del **Concorso Procopio Cutò**. Gusti particolarmente raffinati, diversi da quelli proposti al pubblico e fatti apposta per colpire i palati particolarmente raffinati dei giurati. Con un ticket a parte sarà inoltre possibile passare dal gelato al vino, grazie all'esclusivo percorso di degustazione dedicato ai **Vini naturali dell'Etna**.

Sherbeth XI – Piano straordinario per la pulizia di Villa Bellini

Un piano straordinario di pulizia di Villa Bellini è stato predisposto dagli organizzatori dell'evento. Una squadra di 8 persone presidierà l'intera area verde per garantire un efficace servizio di pulizia. All'interno della Villa sono stati installati oltre cento mastelli che serviranno per la raccolta differenziata. I contenitori saranno svuotati più volte al giorno.



UFFICIO STAMPA

press@sherbethfestival.it

M.F., 333 2168167

G.V., 329 2325823



CO-

MU-

NICATO STAMPA n. 3

Sherbeth Festival abbraccia la campagna “Cominciamo col cono” di Legambiente

L'iniziativa tende a ridurre il consumo di prodotti monouso nelle gelaterie, come coppette e cucchiaini

Catania 27 settembre 2019 - La prima domanda che un gelatiere fa al suo cliente da sempre è la stessa “cono o coppetta”? Dalla risposta però può cambiare tanto. Il cono infatti è un prodotto al 100% eco-friendly mentre coppette e cucchiaini sono prodotti monouso che contribuiscono esponenzialmente a far aumentare la produzione di rifiuti nelle gelaterie. Così Legambiente ha lanciato una nova campagna rivolta ai titolari di gelaterie, per invogliarli a sensibilizzare la clientela verso un consumo critico, che parte appunto dalla scelta del cono. Ciò attraverso delle grafiche e una campagna di comunicazione social che Legambiente metterà gratuitamente a disposizione delle gelaterie aderenti. Sherbeth Festival, da sempre sensibile alle tematiche della tutela dell'ambiente, ha sposato con entusiasmo la campagna “Cominciamo dal Cono” promuovendo un incontro fra i rappresentanti di Legambiente e tutti i 50 maestri gelatieri presenti in questa undicesima edizione del “mondiale del gelato”. Grande l'attenzione e numerose le adesioni immediate dei maestri gelatieri presenti. “In Italia – afferma Tommaso Castronovo di Legambiente – produciamo 500 chilogrammi di rifiuti pro capite all'anno. Ogni piccolo gesto rivolto alla riduzione di rifiuti è un contributo importante per lo stato di salute del nostro ambiente”. “Siamo davvero felici che il più importante evento al mondo sul gelato artigianale abbia sposato la nostra iniziativa – afferma Elisabetta Vassallo, ideatrice di “Cominciamo col cono” - per noi è una vetrina formidabile per diffondere la nostra campagna. Sherbeth Festival non si limita a fare da cassa di risonanza, ma di fatto ha già adottato la filosofia “Cominciamo col Cono” ed infatti da quest'anno sia nei 50 stand che dentro l'Area Vip non ci saranno coppette monouso ma solo coni e cialde, per altro di ottima qualità grazie alla partnership con Coni Olimpo.



UFFICIO STAMPA

press@sherbethfestival.it

M.F., 333 2168167

G.V., 329 2325823

L'Assessore Ruggero Razza allo Sherbeth Festival: “dove ci sono tanti cittadini la sanità deve essere presente per promuovere screening, prevenzione e buone abitudini alimentari”

L'Asp di Catania è stata protagonista anche di un talk show molto apprezzato dal titolo “Buono e sano, il gelato artigianale fa bene alla salute”

Catania 28 settembre 2019 – “Dove ci sono tantissimi cittadini la sanità deve essere presente. Uno dei modi più efficaci per migliorare la prevenzione è quella di andare incontro alla cittadinanza anche attraverso eventi che richiamano ogni giorno migliaia di persone” ad affermarlo è l'assessore alla Salute della Regione Siciliana Ruggero Razza in visita allo Sherbeth Festival, il più grande evento al mondo dedicato al gelato artigianale, in corso a Catania nel bellissimo contesto di Villa Bellini.

Qui, all'interno dello Sherbeth Village, l'Assessorato alla Salute è presente con lo stand di “Costruire Salute” per effettuare screening e diffondere buone prassi e regole di vita quotidiana che ci aiutano a migliorare le condizioni di salute e prevenire l'insorgenza di infezioni e malattie.

“La quantità di cittadini che, attraverso questo tipo di iniziative, si sta avvicinando agli screening in Sicilia è in forte crescita – continua Ruggero Razza - C'è un grande bisogno di sanità, quindi noi abbiamo il dovere di girare il territorio ed essere presenti. Un plauso lo voglio rivolgere a tutto il gruppo di lavoro di Costruire Salute ed all'Asp di Catania che, attraverso il dipartimento di prevenzione, sta curando il percorso di visite e diffusione di buone prassi per la difesa della salute”

“Sherbeth Festival – conclude Razza - è una manifestazione che ha al centro un alimento che è parte della nostra identità, con il quale si esalta il meglio delle materie prime del nostro territorio. I miei migliori auguri a tutti gli organizzatori ed ai 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo che hanno deciso di prendere parte a questa edizione catanese”.

L'Asp di Catania, grazie al Capo Dipartimento della Prevenzione Veterinaria Antonino Salina, è stata protagonista anche di un talk show molto apprezzato dal titolo “Buono e sano, il gelato artigianale fa bene alla salute” nel corso del quale il dirigente veterinario Simone Platania, delegato dal direttore del servizio igiene alimenti Emanuele Farruggia, ha avuto modo di spiegare al pubblico ed ai tanti maestri gelatieri presenti le diverse ed importanti attività svolte dal servizio veterinario dell'Asp a tutela del consumatore ma anche a sostegno delle aziende e dei produttori, per educare chi si occupa di alimentazione al rigoroso rispetto delle normative regionali, nazionali e comunitarie. Al talk, moderato dal giornalista Nino Aiello, hanno preso parte anche il direttore di produzione di Sherbeth Festival Arnaldo Conforto ed il direttore di www.insanitas.it Michele Ferraro

(Nel-
foto n. 1 l'Assessore Ruggero Razza con il maestro gelatiere Antonio Cappadonia, il sindaco di Catania Salvo Pogliese e l'assessore Barbara Mirabella; foto n. 2 il medico veterinario Simone Platania con i giornalisti Nino Aiello e Michele Ferraro) le

- LINK INTERVISTA VIDEO A RUGGERO RAZZA:

https://drive.google.com/open?id=1t8yWLC-1Gib9i3juaX25_Xjfk-gjQg6s

COMUNICATO STAMPA N. 5

SHERBETH FETIVAL, DOMANI SI ASSEGNERA' IL PREMIO PROCOPIO CUTO'

50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo per vincere il "mondiale" del gelato artigianale

Catania 28 settembre 2019 – Domani alle 22,30 presso "l'officina del gelato", uno degli stand allestiti all'interno di Villa Bellini, si svelerà il nome del vincitore del Concorso Procopio Cutò, considerato ormai il "mondiale" del gelato artigianale. Per vincerlo c'è chi, come la giovane Laura Mesa Franco, si è fatta più di 10 mila chilometri, per tentare la vittoria con il suo "Copoazù Amazonico". Diecimila chilometri anche per Tomomi Morikane che, però, è partita dall'altra parte del mondo, Kyoto, per aggiudicarsi il trofeo più ambito dai maestri gelatieri con un gelato al pepe "sansyo" e stracciatella. Dal paese del sol levante arrivano anche Hiroaki Isobe, Satoshi Takada e Misa Shigeki. Poi c'è il team dei Meester Ijsbereiders che gareggiano insieme per portare in Olanda l'ambito premio ed Olsi Shero dall'Albania, Luca Musolesi dalla Cina, Luca Rizzardini dalla Germania così come Luca e Guido De Rocco e Taseer Ahmad dall'Inghilterra.

Poi ci sono gli Italiani che rappresentano quasi tutte le regioni: c'è chi arriva da Arezzo, da Canosa Di Puglia, da Milano, da Cagliari, da Roma, da Vicenza, da Ravenna, da Lamezia Terme, Torino, Bol-sena, Parma, Pisa ed i tanti siciliani in concorso.

"Vincere allo Sherbeth Festival per un maestro gelatiere è un'emozione unica – afferma Fabio Solighetto, vincitore della scorsa edizione del Concorso Procopio Cutò – Sono stato catapultato in un mondo nuovo, fatto di interviste, programmi radiofonici, viaggi e tante altre gratificazioni. Ma quello che porto nel cuore, oltre al momento in cui ho sentito pronunciare il mio nome dal presidente della giuria, è il patrimonio di amici e di esperienza che solo Sherbeth riesce a regalarti", continua Solighetto che ha fatto patrimonio della partecipazione al festival internazionale del gelato artigianale aprendo una nuova gelateria in Brasile. "La vittoria del concorso Procopio Cutò mi ha incoraggiato ad aprire a luglio scorso 'L'albero dei gelati' a San Paolo del Brasile. Mi affascinava il mondo agricolo brasiliano, dove è possibile trovare frutti e metodi di coltura totalmente diversi da quelli che conosciamo qui in Italia. Ci pensavo da tempo ma l'esperienza di Sherbeth mi ha dato quel pizzico di coraggio per dire, ok proviamo".

Ufficio Stampa

Migi Press snc

M.F. 3332168167

COMUNICATO STAMPA N. 6

SHERBETH FESTIVAL, GIANFRANCESCO CUTELLI VINCE L'UNDICESIMA EDIZIONE DEL PREMIO PROCOPIO CUTO' CON IL GUSTO CIOCCOLATO

Il maestro gelatiere titolare delle gelaterie De' Coltelli a Pisa e Lucca convince la giuria con una scelta legata molto alla tradizione. Assegnati due premi speciali e tre menzioni

Catania 30 settembre 2019 - Il maestro gelatiere Gianfrancesco Cutelli, porta nelle sue due gelaterie di Pisa e Lucca il premio Sherbeth-Procopio Cutò 2019 con il suo gelato al gusto cioccolato. Un ritorno alla tradizione, dunque, che ha conquistato la giuria presieduta da Salvatore Cannavò e composta dalla giornalista Eleonora Cozzella, dalla docente Luisa Torri, dai maestri gelatieri Roberto Lobrano e Ida Di Biaggio e dal "campione uscente" Fabio Solighetto. Una lunga "camera di consiglio" per stabilire il podio di questa edizione del concorso, caratterizzata da un'altissima qualità dei gelati e professionalità e competenza dei maestri gelatieri. Al terzo posto Simona Carmagnola, della gelateria Pavé gelati e granite di Milano con il suo particolare "Pepe delle Andalimane"; medaglia d'argento per il duo Osvaldo Palermo e Alessandro Fracco, delle gelaterie Fior di Panna che si trovano nel milanese con il gusto "Consistenze"; primo e nuovo detentore del trofeo Francesco Procopio Cutò, come detto Gianfrancesco Cutelli, delle gelaterie De' Coltelli chiamate così proprio in onore dell'inventore del gelato e che si trovano a Pisa e Lucca. Cutelli ha convinto i colleghi gelatieri e la giuria con un gusto della tradizione, il "cioccolato". Quest'anno il premio è stato assegnato, non solo dalla giuria tecnica, ma anche con i voti dei maestri gelatieri.

"Ho vinto con il gusto cioccolato, che non è un prodotto toscano, ma io sono di origine siciliane e la Sicilia è la patria del cioccolato in Italia – dice Cutelli - Sono contentissimo perché lo Sherbeth, secondo me, è la più bella manifestazione sul gelato che ci sia al mondo. Il mio consiglio ai giovani maestri gelatieri è quello di assaggiare tanti gelati. Assaggiare quelli dei colleghi più grandi, dei colleghi più esperti, ma anche di quelli che non conoscono. Solo in questo modo potranno riuscire a formarsi un proprio gusto, un proprio stile, una propria idea di gelato".

I PREMI SPECIALI E LE MENZIONI SPECIALI

Assegnati anche due premi speciali e tre menzioni. Il premio della critica, Pasticceria Internazionale TuttoGelato, è stato assegnato a Giuseppe Laterza, del Bar gelateria Mincuccio, Palagianò (Ta) con il gusto Elisir d'Oriente. Al maestro gelatiere uno splendido piatto realizzato per l'occasione da Salvo Bartolotta, maestro ceramista di Santo Stefano di Camastra. Il premio della giuria popolare è stato, invece, assegnato a Taila Semerano, della gelateria Da Ciccio in piazza a Ostuni (Br) con il gusto "Che fico il sud".

Quest'anno tre menzioni speciali: Essere artigiano, il premio speciale per la cura dell'artigianalità, assegnato a Luca e Guido De Rocco, dell'Eiscafé di Schwabach, in Germania con il gusto "Quando

la montagna incontra il mare”; menzione per l’innovazione ad Antonino Scarfone de L’officina gelato e bakery a Roma con il gusto Zero; menzione speciale per la valorizzazione del territorio ad Olsi Shero, della gelateria Arjoli a Valona in Albania con il gusto “Profumo d’Albania”.

I COMMENTI “A CALDO”

“Abbiamo mille motivi per essere felici del successo di questa undicesima edizione di Sherbeth Festival, in particolare mi fa piacere aver notato che è passato fra il pubblico e fra i colleghi uno dei messaggi principali di quest’anno, l’artigianalità del nostro lavoro – afferma il direttore tecnico del festival Antonio Cappadonia – Il nostro lavoro, al pari di quello di tutti gli artigiani impegnati in settori diversi e solo apparentemente lontani, si basa sull’uso sapiente della manualità e sull’attenzione alla qualità delle materie prime. La creatività, lo studio, la ricerca sono poi gli elementi che determinano l’originalità di un gelato artigianale che, al pari di un piatto di ceramica artistica, è un pezzo unico”.

“Il cambiamento è sempre positivo. Fare sempre le cose allo stesso modo un po’ ci aveva appiattiti – dice Giovanna Musumeci, direttore tecnico del Festival – La scelta di Catania ci ha fatto rimettere tutto in discussione e ci ha dimostrato che le due piazze (Palermo e Catania), sono completamente diverse. Logisticamente qui a Catania, rispetto a Palermo, non ci sono paragoni. Villa Bellini è una location bellissima, permette una distribuzione più efficace degli stand dei gelatieri. E’ stato faticoso, ma davvero positivo. Desidero ringraziare Catania e i catanesi per come ci hanno accolto. Ma ne eravamo certi, siamo siciliani e i gelatieri sono rimasti sorpresi e felici dell’accoglienza simpatica e ricolma di affetto che hanno ricevuto”.

“Siamo stanchi, ma davvero felici – ha detto Piergiorgio Martonarana, della società AdMeridiam che ha organizzato l’evento – Catania ha risposto bene per questa prima edizione. Ora ci riposiamo un po’, ma sin da subito penseremo all’edizione 2020. Dove la faremo? Valuteremo”.

PREMIO PROCOPIO CUTO’

- Terzo classificato – Simona Carmagnola, Pavé gelati e granite, Milano – Pepe delle Andalimane
- Secondo classificato – Osvaldo Palermo e Alessandro Fracco, Fior di Panna, Milano - Consistenze
- Primo classificato – Gianfrancesco Cutelli, gelateria De’ Coltelli, Pisa e Lucca - Cioccolato

PREMI SPECIALI

- Premio della critica, Pasticceria Internazionale TuttoGelato – Giuseppe Laterza, Bar gelateria Mincuccio, Palagiano (Ta) - Elisir d’Oriente
- Premio popolare – Taila Semerano, Da Ciccio in piazza, Ostuni (Br) - Che fico il sud

MENZIONI SPECIALI

Esse- re ar-
tigiano: Luca e Guido De Rocco, Eiscafé, Schwabach (Germania) – Quando la montagna incontra il
mare

Innovazione: Antonino Scarfone, L'officina gelato e bakery, Roma - Zero

Valorizzazione del territorio: Olsi Shero, Arjoli, Valona (Albania) – Profumo d'Albania



UFFICIO STAMPA

press@sherbethfestival.it

M.F., 333 2168167

G.V., 329 2325823