

Sherbet 2022, ai Giardini del Massimo il gelato artigianale è protagonista: il programma

Autore: Redazione

Data: 09 Novembre 2022



È tutto pronto per **Sherbeth 2022**, in programma a **Palermo martedì 15 e mercoledì 16 novembre**. I **Giardini del Massimo**, a piazza Verdi (all'interno dell'area del Teatro Massimo), ospiteranno tavole rotonde, aperigelato e molto altro. **Il programma e tutti i dettagli.**

Sherbeth 2022, il Festival del Gelato Artigianale

Il [gelato artigianale](#), dunque, sarà protagonista dell'evento che unisce arte della **gelateria**, **cultura** e **turismo**. L'obiettivo di **Sherbeth** è, da sempre, promuovere e rafforzare la **cultura** di questa produzione artigianale, valorizzando anche la figura del Maestro Gelatiere. Oltre ad essere il concorso sul gelato artigianale più importante al mondo, è anche un momento di condivisione e dibattito.

Quest'anno l'appuntamento è per le giornate di **martedì 15 e mercoledì 16 novembre**, ai [Giardini del Massimo](#), nel cuore di Palermo. Il programma include interessanti **tavole rotonde**, che trattano temi sul mondo del **gelato**: dalla qualità delle materie prime al loro sistema produttivo, con un'attenzione alla sostenibilità e all'innovazione tecnologica per progettare insieme il gelato del futuro.

Non mancheranno **momenti dedicati al gusto**, con l'**aperigelato**, banchi di degustazione e una cena a 4 mani. Di seguito il programma completo e tutte le informazioni utili per partecipare.

Programma del 15 novembre

Dopo l'inaugurazione alle ore 10, Serbeth parte alle 10.30 con la **tavola rotonda "Il futuro delle gelaterie: il consumo sostenibile come spinta per abbattere i costi in gelateria"**. (Moderatore: Alessandra Costanza, TeleOne. Parteciperanno: Piero Giglione, Politiche Energetiche CNA. Tommaso Castronovo, Responsabile Rifiuti ed Economia Circolare presso Legambiente Sicilia. Massimo Pastori, Sales Manager Bravo s.p.a. Taila Semerano, Maestro gelatiere luppi per tutti, Polignano a Mare. Giacomo Perna, Presidente dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo).

Alle ore 12, tavola rotonda: **"Il turismo eno-gastronomico: la destagionalizzazione del gelato e della Sicilia"**. Moderatore: Clara Minissale, Identità Golose. Parteciperanno Luigi Buonansegna, maestro gelatiere Officine del Gusto, Pignola. Marcantonio Ruisi, Docente di Strategie e Politiche Aziendali presso l'Università di Palermo. Johnny Zinna, Moltivolti. Alfonso Lo Cascio, Presidente regionale di BC Sicilia.

Si prosegue, alle ore 16, con un'altra tavola rotonda: **"I prodotti siciliani come volano del turismo"**. Moderatore: Nino Amadore, Sole 24 ore. Francesca Rita Cerami, Direttore Idimed. Giorgio Galioto, Azienda Galioto Sperlinga. Tomomi Morikane, maestro gelatiere Tomomi ??????????, Kyoto. Francesco Sottile, referente della Fondazione Slow Food per la biodiversità a livello internazionale
Nino Sutura Coordinatore editoriale Terrà Multimediale dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura.

Alle ore 17.30 AperiGelato a cura di A-Vista Gusti Nomadi. L'aperitivo è riservato ai maestri gelatieri, a coloro che si sono iscritti attraverso eventbrite e 50 pax portati da social influencer. tot.: 250 pax. Segue, alle ore 20.30, una **Cena a 4 mani**: chef e maestri gelatieri. Con Chef Gianvito Gaglio. Maestro Gelatiere Luigi Buonansegna, Officine del Gusto, Pignola tot: 36 pax.

Eventi del 16 novembre

Concorso Francesco Procopio Cutò. A comporre la giuria Tecnica sono Stefano Predieri, Responsabile Laboratorio Analisi Sensoriale e Istituto di Bioeconomia CNR Bologna; Davide Visiello, Identità Golose; Loredana Tartaglia, la Repubblica; Francesca Ciancio, la Repubblica; Celal Karaarslan, vincitore Sherbeth 2021

La **Giuria Giovani**: Istituto Professionale "Pietro Piazza"- Corso di Pasticceria; Lauretana Arena classe 5 AP; Giorgia Fanale classe 5 AP; Dennis Tortorici Classe 5 AP; Matteo Li Volsi classe 5 BP
Cristian Di Fiore classe 5 BP

Dalle 10 alle 18 Degustazione Francesco Procopio Cutò. Alle 19 **Premiazione** Concorso Francesco Procopio Cutò. Presentano: Eliana Chiavetta, Conduttrice radiofonica presso Radio In; Massimo Minutella, Conduttore televisivo di Video Regione Canale 14.

15 e 16 novembre 2022 Sala delle Volte

Dalle 10 alle 18: Banchi di Degustazione di prodotti eccellenti siciliani **Prodotti e Aziende:**

- **Pistacchio verde di Bronte** – Fruit Service;
 - **Mandarino Tardivo di Ciaculli** – Consorzio Il Tardivo di Ciaculli;
 - **Pesca gialla di Leonforte** – Azienda Agricola Agritavi;
 - **Nocciola siciliana dei Nebrodi** – Conti Nobile Natura;
 - **Limone** – Tenute Galioto Sperlinga;
 - **Melagrana** – Azienda Agricola Miceli Soletta;
 - **Cioccolato di Modica** – Sicilia;
 - **Birra artigianale** – Bruno Ribadi.
-

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sherbet-2022-ai-giardini-del-massimo-programma/>

Generato il 21/05/2025