A Palermo è tempo di Sherbeth Festival: il programma

Autore: Redazione

Data: 15 Novembre 2022

Una lunghissima estate siciliana che non finisce mai. ‘Condita’ da un buonissimo gelato artigianale.

A **Palermo** è di nuovo tempo di Sherbeth Festival, la kermesse internazionale dedicata al prodotto più conosciuto e consumato nel mondo.

Appuntamento oggi, martedì 15 novembre, e domani, mercoledì 16 novembre, al **Teatro Massimo** con una selezione rigorosissima di maestri gelatieri (tra questi sei in arrivo dall’estero) che si sfidano tra materie prime di altissima qualità per tentare di convincere la giuria tecnica con a capo **Stefano Predieri**, responsabile laboratorio analisi sensoriale e istituto di bioeconomia Cnr di Bologna e, per la prima volta, una giuria composta da 5 studenti del corso di pasticceria dell’istituto professionale Pietro Piazza di Palermo.

Obiettivo? Conquistare il **premio Francesco Procopio Cutò** dedicato all’uomo considerato il padre del gelato. La due giorni di Sherbeth comincia oggi con tre tavole rotonde. Si parlerà del futuro delle gelaterie, la destagionalizzazione del gelato e i prodotti siciliani.

Nel pomeriggio, a partire dalle 17.30 presso il ristorante I Giardini del Massimo, “l’aperigelato”. Domani è il giorno clou. Dalle 10 e fino alle 17, le due giurie assaggeranno e ascolteranno i racconti dei maestri gelatieri per decidere il gelato migliore del mondo. La proclamazione del vincitore si terrà all’interno del ristorante alle ore 19.

“Abbiamo deciso quest’anno di non limitare la creatività dei maestri gelatieri facendo decidere loro le materie prima da utilizzare e il tema da presentare al concorso – dicono gli organizzatori dell’evento – Una sfida nella sfida che ci permetterà di assaggiare, ne siamo certi, gusti all’avanguardia e al passo con i tempi. Ma siamo certi che ci saranno anche i grandi classici”.

L’edizione di quest’anno è incentrata principalmente sulla valorizzazione dei prodotti siciliani. Per questo sono stati allestiti dei banchi di degustazione in cui i maestri gelatieri potranno assaggiare i prodotti e parlare direttamente con i produttori.

Ci saranno il pistacchio verde di Bronte di Fruit Service, il mandarino tardivo di Ciaculli del consorzio Il tardivo di Ciaculli, la pesca gialla di Leonforte dell’azienda agricola Agritavi, la nocciola siciliana dei Nebrodi di Conti Nobile Natura, il limone delle Tenute Galioto Sperlinga, la melagrana dell’azienda agricola Miceli Soletta, il cioccolato di Modica di Siculìa e la birra artigianale di Bruno Ribadi.

“Fare rete e sistema per valorizzare le nostre eccellenze siciliane – proseguono gli organizzatori – Sin dalla prima edizione è stato questo il nostro fil rouge. La Sicilia è terra di prodotti invidiati in tutto il mondo. Promuoverli in questa kermesse significa creare opportunità di commercio al di fuori dello Stretto e all’estero”.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/palermo-tempo-sherbeth-festival-programma/

Generato il 18/11/2026