

# Un palermitano vince il Gelato dell'Anno

**Autore:** Redazione

**Data:** 25 Gennaio 2026



**La Sicilia torna al centro della scena del gelato artigianale internazionale grazie a una vittoria che profuma di tradizione, coraggio e innovazione.**

A conquistare il titolo di *Gelato dell'Anno* è stato un **maestro gelatiere palermitano**, capace di trasformare ingredienti simbolici della cucina italiana in un'esperienza inedita, raffinata e profondamente identitaria.

La notizia arriva da una fonte autorevole del settore food siciliano, [All Food Sicily](#), che ha raccontato il successo ottenuto in uno dei contesti più prestigiosi al mondo per chi lavora con gusto, tecnica e creatività.

Il protagonista è **Mimmo Lucchese**, storica icona della **Gelateria Lucchese**, punto di riferimento per generazioni di palermitani e visitatori. Un nome che, per chi ama il gelato artigianale, è sinonimo di qualità, memoria e ricerca.

## Il premio che consacra il talento siciliano

Mimmo Lucchese ha conquistato il titolo di *Gelato dell'Anno* nell'ambito del concorso internazionale **"Mille idee per un nuovo gusto"**, uno degli appuntamenti più attesi e competitivi del settore. Il

riconoscimento è stato assegnato durante il [SIGEP World 2026](#), il Salone Internazionale dedicato a Gelateria, Pasticceria, Bakery e Caffè, che ogni anno richiama a Rimini i migliori professionisti del mondo.

Vincere in questo contesto significa confrontarsi con decine di maestri gelatieri provenienti da Paesi diversi, ciascuno portatore di tecniche, ingredienti e visioni del gusto. Emergere non è semplice. Serve un'idea forte, riconoscibile e coerente.

Ed è proprio qui che la Sicilia ha fatto la differenza.

## Il gusto vincente: panettone salato e pomodori secchi

A convincere la giuria tecnica è stata una creazione fuori dagli schemi: **un gelato a base di panettone salato e pomodori secchi**. Un abbinamento che, sulla carta, potrebbe sembrare audace, ma che nella pratica si è rivelato equilibrato, armonico e sorprendentemente elegante.

Il panettone, simbolo della tradizione italiana, viene reinterpretato in chiave salata, mentre i pomodori secchi — ingrediente profondamente legato alla cultura mediterranea e siciliana — aggiungono intensità, sapidità e una nota solare che richiama immediatamente il Sud.

Non si tratta di una provocazione fine a sé stessa, ma di una costruzione gustativa pensata con rigore. La giuria ha premiato proprio questo aspetto: **l'equilibrio tra innovazione e rispetto della tradizione**.

## Tradizione che evolve, senza snaturarsi

Uno dei motivi per cui il gelato di Mimmo Lucchese ha colpito i giudici è la sua capacità di raccontare una storia. Ogni cucchiata parla di territorio, di memoria gastronomica e di un sapere artigianale che non si limita a ripetere il passato, ma lo rilegge con occhi contemporanei.

La Sicilia, da sempre, è terra di contaminazioni. E il gelato artigianale non fa eccezione. Negli ultimi anni, sempre più maestri gelatieri isolani stanno sperimentando gusti salati, abbinamenti insoliti e ingredienti locali, senza perdere di vista la qualità delle materie prime.

Lucchese si inserisce in questo solco, ma lo fa con l'autorevolezza di chi porta avanti una lunga tradizione familiare.

## Una storia che parte dal 1937

La [Gelateria Lucchese](#) nasce nel **1937**, nel cuore di Palermo, a pochi passi da piazza San Domenico. Da allora, è diventata un punto fermo della vita cittadina, attraversando decenni di cambiamenti senza mai rinunciare alla propria identità.

Mimmo Lucchese rappresenta la **terza generazione** di una famiglia che ha fatto del gelato artigianale una vera e propria missione. Un percorso fatto di apprendistato, sperimentazione e rispetto assoluto per la qualità.

La sua vittoria non è un exploit improvviso, ma il risultato di un lavoro paziente, costruito giorno dopo giorno, laboratorio dopo laboratorio.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/palermitano-vince-gelato-anno/>

Generato il 16/04/2026