Sherbeth trasforma il gusto in cultura: Palermo incontra il mondo del gelato internazionale

Autore: Community Manager

Data: 04 Novembre 2026

Dal 13 al 16 novembre, 60 maestri gelatieri dai cinque continenti. Tra degustazioni, ricerca e incontri, un viaggio nella cultura del gelato artigianale che attraversa la città con Le Vie dei Tesori, sulle tracce di Francesco Procopio Cutò.

Palermo, 4 novembre 2026 – Scoprire Palermo attraverso il gelato artigianale: un patrimonio di saperi, ingredienti e storie che racconta la Sicilia e il suo rapporto con il mondo.

Dal 13 al 16 novembre 2026, il capoluogo siciliano ospiterà la diciottesima edizione di Sherbeth, il Festival internazionale del gelato artigianale, che riunirà nel cuore del centro storico 60 maestri gelatieri provenienti dai cinque continenti, insieme a chef, ricercatori, giornalisti e autori.

Per quattro giorni, la città si trasformerà in un palcoscenico dedicato alla cultura del gelato, alla qualità delle materie prime e alla ricerca artigianale, attraverso un percorso che coinvolgerà alcuni dei suoi luoghi più rappresentativi, da Piazza Verdi al Teatro Massimo fino al Politeama. Un appuntamento internazionale in cui il gelato diventa motivo di viaggio e occasione per conoscere una città attraverso la sua cultura gastronomica, i suoi luoghi e le persone che li abitano.

Palermo si propone così come destinazione enogastronomica anche oltre la stagione estiva, con un'esperienza che unisce degustazioni, incontri, ricerca scientifica e itinerari urbani. Al centro, il valore culturale del gelato: un sapere artigianale che custodisce memorie, interpreta i territori e attraversa i confini.

Il gelato come patrimonio culturale: il percorso di Francesco Procopio Cutò

Il rapporto tra Palermo e la storia del gelato prende forma nella collaborazione tra Sherbeth e Le Vie dei Tesori, con il percorso "Un mago tra vicoli e gelati: dal Capo ai fasti parigini", dedicato a Francesco Procopio Cutò.

La passeggiata attraversa il quartiere del Capo, tocca la chiesa di Sant'Ippolito e prosegue tra vicoli e botteghe fino alla piazza intitolata al gelatiere siciliano. Il racconto ne ripercorre la storia e le vicende familiari, dalle radici palermitane al successo del Café Procope a Parigi: un itinerario che restituisce al gelato il suo valore di espressione culturale, capace di mettere in relazione città, persone e tradizioni.

Quindi Sherbeth entra nella programmazione delle Vie dei Tesori, festival che occuperà sei weekend, e svolgendosi fino al 15 novembre, accoglierà le passeggiate guidate sulle tracce del gelato. La prossima data sarà il 7 novembre, mentre quella del 14 novembre coinciderà con Sherbeth e permetterà ai visitatori di affiancare alle degustazioni la scoperta dei luoghi legati a Procopio Cutò. Ai partecipanti sarà donato il volume di Luciana Polliotti dedicato alla sua storia, pubblicato da Fausto Lupetti Editore. La visita dura due ore e prevede un contributo di 10 euro.

La collaborazione porta il festival dentro la città: il gelato diventa una chiave per esplorare Palermo, riconoscere il patrimonio che custodisce e seguirne le tracce oltre la Sicilia.

Diciotto edizioni, una comunità internazionale

Nato a Cefalù nel 2007 e approdato a Palermo nel 2015, Sherbeth ha costruito negli anni una comunità che supera i confini della manifestazione. Secondo i dati raccolti dall'organizzazione, le prime diciassette edizioni hanno totalizzato 1,8 milioni di visitatori, 2.350 maestri gelatieri coinvolti e 10,5 milioni di degustazioni.

Nel 2026 questa dimensione si rinnova attraverso sessanta professionisti che interpretano il sapere artigianale con ingredienti e sensibilità dei territori in cui lavorano. Il festival diventa così un luogo di confronto tra scuole, generazioni e culture produttive, dove il pubblico può assaggiare il gelato, conoscerne la lavorazione e incontrare chi lo realizza.

Palermo, il viaggio continua tra degustazioni e cultura

Il cuore del programma culturale sarà l'Officina Culturale in Piazza Verdi, davanti al Teatro Massimo. Qui il gelato diventerà il punto di partenza per parlare di territori, impresa, inclusione,

ricerca e nuove esperienze gastronomiche.

Il programma si aprirà venerdì 13 novembre con il confronto sulla nuova visione del gelato artigianale contemporaneo. Tra gli appuntamenti della giornata, “Quando il territorio diventa racconto”, “L’Italia vista attraverso gli occhi del mondo” e “Quando il gelato crea valore sociale”, dedicato al rapporto tra lavoro, legalità e inclusione.

Sabato 14 novembre spazio all’incontro con la mixology e l’alta ristorazione, con appuntamenti dedicati alle “Nuove forme del gelato” e “al fare impresa”; si parlerà di “Gelato e alta cucina”, mentre Davide Cassi, Stefano Guizzetti e Arnaldo Conforto esploreranno il rapporto tra chimica, tecnica e creatività.

Domenica 15 novembre il talk “Gelato senza confini” sarà dedicato al ruolo del gelato come ambasciatore della cultura gastronomica italiana nel mondo e strumento di dialogo tra mercati e culture. A confrontarsi su geopolitica, scenari internazionali, fiere e artigianato saranno Gianni Riotta, giornalista e firma di riferimento del panorama italiano, insieme a Francesca Cavallo, Head of Hospitality Exhibitions di Fiera Milano, a Sylvia Chao, vincitrice di Sherbeth 2025 e alla maestra gelatiera Giovanna Musumeci, con Danilo Poggio a fare da moderatore. Un dialogo tra prospettive diverse per approfondire come un prodotto profondamente legato alla tradizione artigianale sia diventato un linguaggio universale, capace di attraversare i confini, aprire nuove opportunità commerciali e creare connessioni tra territori e comunità.

Alle 18:30 il tema del “gelato come espressione della cultura gastronomica nella ristorazione” sarà approfondito anche con Alberto Cauzzi, Stefano Guizzetti, Davide Guidara e Martina Caruso.

Accanto agli incontri, il festival proporrà degustazioni, visite alla fabbrica del gelato e tour guidati per bambini, adulti e giornalisti. Sherbeth Young, il laboratorio didattico curato dal maestro Angelo Grasso, avvicinerà i più piccoli alla cultura del gelato artigianale.

Il Premio Procopio Cutò e la Notte del Gelato

Lunedì 16 novembre sarà la giornata del Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò, momento di confronto competitivo fra i maestri gelatieri.

La giuria tecnica sarà presieduta da Amanda Dupas de Matos, con Sylvia Chao presidente onoraria, affiancate da Stefano Predieri, Massimiliano Magli, Stella Lignou e Maya Warren.

Alla giuria critica parteciperanno Bruno Petronilli, Erica Firpo, Pina Sozio ed Eleonora Cozzella (Presidente).

La premiazione diventerà il fulcro della Notte del Gelato, in programma alle 20.30 al Teatro Politeama Garibaldi, con la conduzione di Maddalena Fossati e Danilo Poggio.

Il premio richiama la figura del siciliano che contribuì alla diffusione del gelato a Parigi e completa idealmente il percorso attraverso la città: dalle strade che ne raccontano le origini al teatro che celebra gli interpreti contemporanei di questo sapere.

La scelta del teatro porta la conclusione del festival in uno dei luoghi simbolo di Palermo, dando una cornice cittadina alla celebrazione dei gelatieri e del loro lavoro.

MAESTRO

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/sherbeth-festival-gelato-palermo-2026/

Generato il 12/11/2026