

Appuntamenti In evidenza

Sherbeth, il festival internazionale del gelato artigianale

di: Redazione

28 settembre 2017



Un villaggio, oltre 50 gusti di gelato e 45 maestri gelatieri da tutto il mondo. Questo ed altro sarà Sherbeth, il Festival Internazionale del Gelato Artigianale che sbarca per la sua nona edizione a Palermo dal 28 settembre all'1 ottobre presentato questa mattina in conferenza stampa nella Sala delle Lapidi di Palazzo delle Aquile. Un momento gastronomico, ma anche culturale, che trasformerà il centro storico del capoluogo siciliano in un vero e proprio "villaggio del gelato", rigorosamente artigianale. Un laboratorio a cielo aperto, dove saranno svelati i segreti del dolce freddo con 45 maestri gelatieri provenienti da ogni parte del globo nel nome della qualità e dell'artigianalità. Degustazioni, dibattiti, concerti, tour culturali, spazi dedicati ai più piccoli, un'esperienza di realtà virtuale che ci porterà in un campo di limoni e corsi per aspiranti gelatieri.

“È un piacere ospitare la conferenza stampa nella casa comunale, gesto simbolico che vuole far vedere come l'amministrazione sia vicina ad iniziative di questo tipo – spiega **Salvatore Orlando**, presidente del Consiglio Comunale di Palermo -. Sherbeth è una festa per il mondo del gelato e la città di Palermo è onorata di ospitarla”. A fare da eco alle parole dell'amministrazione, **Davide Alamia**, di AdMeridiam, la società che da nove edizioni organizza Sherbeth. “Ogni nuova edizione è sempre una grande emozione, una sfida enorme che quest'anno abbiamo affrontato insieme all'Università di Palermo, che ci ha aiutato e supportato in alcuni momenti di approfondimento culturale sul gelato, sulle tecnologie alimentari, sul food design, sulle materie prime utilizzate in gelateria. Un grande grazie va anche all'assessorato regionale all'Agricoltura con il quale abbiamo sviluppato una speciale collaborazione – prosegue – che ha portato il consorzio del limone IGP di Siracusa ad essere presente a Sherbeth in una modalità innovativa ed altamente tecnologica: con un percorso di realtà virtuale, sviluppato dall'azienda ETT”.

Questo è un anno di grandi novità per Sherbeth. Il festival del gelato artigianale, per la prima volta, si accosta ad un tema di estrema tendenza che appassiona tutti gli addetti ai lavori: il gelato gastronomico ovvero il gelato salato che sarà possibile degustare in piazza Bologni. “Sherbeth è una manifestazione dai numeri importanti – prosegue Alamia -che ogni anno diventa sempre più grande. Sono oltre 400 i ragazzi che abbiamo coinvolto all'interno del nostro staff, 150 gli studenti dell'istituto alberghiero Piazzi che ci daranno supporto nella somministrazione e nella produzione, oltre 150 le camere prenotate in strutture recettive della città per ospitare tutti i gelatieri provenienti dall'Italia e dal mondo, più di 20 giornalisti da tutta Italia saranno presenti a Sherbeth, tantissime le aziende con cui abbiamo collaborato e che ci forniscono tutto quello di cui abbiamo bisogno per organizzare questa manifestazione, che è un macchinario davvero grande e complessa. Un evento, però che non rinuncia a sposare la cultura tout court – conclude Alamia -. Sarà infatti possibile acquistare dei ticket per i tour culturali, tour che permetteranno di conoscere meglio la magia e la storia del nostro meraviglioso centro storico mangiando un ottimo gelato artigianale”.

“Palermo si candida ad essere la vera capitale mondiale del gelato – precisa **Antonello Cracolici**, assessore regionale all'Agricoltura -. Occorre valorizzare i nostri maestri gelatieri, veri poeti del gusto. Questa nona edizione di Sherbeth è significativa perché molto attesa dai cittadini, che già nelle scorse edizioni hanno decretato il successo della manifestazione partecipando in grande numero e affollando le strade e le piazze del centro storico. Dobbiamo valorizzare il nuovo ma anche il passato di una tradizione secolare, il gelato artigianale è un'eccellenza siciliana e Sherbeth è un evento attrattivo che non può che veicolare questo messaggio. Una manifestazione che attira migliaia di visitatori con una ricaduta economica per tutta la città, anche grazie all'impegno del Comune di Palermo, oggi, possiamo provare ad immaginare alcuni eventi come identificativi di grandi territori. Questo deve essere fatto con forza e riconoscibilità anche a Palermo con il gelato artigianale”.

“Questa è la manifestazione sul gelato artigianale più importante al mondo – spiega **Mario Attinasi**, presidente di Confesercenti Palermo -. Un primato di cui essere orgogliosi. Occorre saper valorizzare questo evento e creare una corsia preferenziale e lo snellimento delle pratiche burocratiche per chi organizza progetti e manifestazioni che hanno una grande ricaduta economica sul tessuto territoriale”. Grande partner di quest'anno, l'Università degli studi di Palermo. “Partecipare ad eventi dove l'università dialoga con la città è sempre molto gratificante – spiega il professor **Paolo Inglese** -. L'impegno dell'Università di Palermo è stato maggiore in questa nona edizione di Sherbeth. Come corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ci siamo spesi per far arrivare i più autorevoli esperti di settore, provenienti da tutta Italia, abbiamo assicurato la presenza di esperti docenti in diversi talk e convegni dove sarà possibile ricevere informazioni autorevoli sui prodotti del nostro territorio che ben si sposano con la gelateria come pistacchio, mandorla e frutti esotici siciliani, papaya e mango in particolare, di cui rappresentiamo ormai un'eccellenza. Va inoltre ricordato l'impegno della facoltà di Architettura sull'approfondimento del tempo del food design e degli strumenti di gelateria adatti a realizzarlo”.

Alla direzione tecnica del festival i maestri gelatieri Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. “Grazie a tutti i gelatieri per lo sforzo, in particolare ad Antonio Mezzalana e ad Ida Di Biagio che quest’anno coordineranno la parte relativa alla grande novità, quella del gelato gastronomico – spiega **Giovanna Musumeci** -. Quattro gelati salati e quattro piatti con accostamenti inediti e ricercati, in abbinamento ad un gelato alcolico. Quest’anno avremo anche molti momenti di approfondimento tecnico dedicati ai gelatieri, come quelli sulle masse cacao, e diverse demo molto interessanti oltre che incontri e talk, uno fra tutti il confronto tra i gelatieri che hanno deciso di investire sul gelato italiano all’estero e il talk di benvenuto delle associazioni di categoria”. A farle da eco il maestro Antonio Cappadonia. “Ringrazio tutti i colleghi gelatieri che ci hanno raggiunto da tutta Italia – precisa **Antonio Cappadonia** -. Tanti maestri che hanno condiviso questo percorso professionale con noi di Sherbeth, lo staff e tutti quelli che parteciperanno a questa nona edizione. Buon gelato a tutti”.

A chiudere la conferenza stampa il vicesindaco **Sergio Marino**. “C’è un settore che merita grande attenzione ed è quello del gelato artigianale – spiega l’assessore -. L’amministrazione comunale è vicina a Sherbeth e ci fa piacere ospitare questa manifestazione a Palermo. Per la decima edizione vogliamo fare uno sforzo maggiore ed essere ancora più presenti per riuscire insieme a far diventare Sherbeth un evento di punta per questa città”. La manifestazione, organizzata dalla società palermitana **AdMeridiam**, animerà per quattro giorni il centro storico di Palermo: i chioschetti di gelati, sorbetti e granite si snoderanno in una cornice elegante e ricca di storia e cultura, che offre lungo il percorso tanti spunti di approfondimento artistico e museale.

I protagonisti di questa nona edizione sono professionisti dell’alta gelateria provenienti da tutta Italia a cui si affiancheranno tantissimi maestri gelatieri stranieri, dal Giappone agli Stati Uniti, dal Messico alla Francia, passando per Olanda, Spagna e Germania. Un team internazionale d’eccellenza, la cui direzione tecnica è affidata ancora una volta al maestro **Antonio Cappadonia** che, quest’anno, ha fortemente voluto al suo fianco, come condirettrice della manifestazione, **Giovanna Musumeci**, giovane ma esperta maestra, la cui gelateria rappresenta un punto di riferimento in Sicilia da oltre due generazioni.

A coordinare il più grande laboratorio di gelateria che sia mai stato allestito saranno invece il maestro **Arnaldo Conforto** e **Ruben Pili**: a loro è affidata la direzione di produzione. I migliori maestri gelatieri al mondo, sapienti artigiani del gusto, prepareranno nel più grande laboratorio di gelateria oltre 20 mila chili di gelato. Un piccolo miracolo reso possibile da strumenti e tecnologie all’avanguardia che puntano a valorizzare l’artigianalità della produzione e il rispetto delle materie prime, come le macchine per la produzione messe a disposizione da **Bravo S.p.A**, azienda 100% italiana leader nella costruzione di macchine professionali per gelateria e pasticceria, e **Orion** professionista del freddo che assicurerà il mantenimento della perfetta temperatura di servizio con le sue vetrine da gelateria.

Tante le novità per questa nona edizione, tra cui l’autorevole partnership con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell’Università di Palermo e in particolare il corso di studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAL) che, seguendo l’idea di un dialogo sempre più stretto con il territorio, le imprese, le istituzioni, la storia e la cultura agroalimentare della città, sarà impegnato in attività di studio e approfondimento sul gelato artigianale di scuola e tradizione italiana.

Si rinnova anche la partnership con **Libera**, associazione nomi e numeri contro le mafie che in occasione della nona edizione di Sherbeth preparerà un gelato al melone gialletto di **Libera Terra**, prodotto da agricoltura sostenibile su terreni agricoli confiscati alla mafia.

IL VILLAGGIO

Tre gli snodi principali del villaggio del gelato. Piazza Massimo ospiterà le “**Officine del Gelato**”, uno spazio gastronomico in cui sarà possibile assistere a dimostrazioni e cooking show curati dai più illustri esperti del settore enogastronomico.

All'interno del complesso Quaroni, in via Maqueda, l'area espositiva porta il nome del famoso gelatiere e ambasciatore del gelato **Francesco Procopio Cutò**, nato a Palermo e divenuto famoso per aver creato il caffè **Le Procope**. Questo spazio ospiterà il “**Circolo dei Golosi**” in cui sarà possibile degustare, comodamente seduti, tutti i 45 gusti di gelato. La Piazza sarà inoltre palcoscenico di momenti di approfondimento che intratterranno il pubblico con dibattiti che spaziano dal food design alle tecnologie alimentari, dalla storia all'economia, qui sarà ospitata anche l'area del **Baby Sherbeth**, uno spazio interamente dedicato ai più piccoli e curato da Palermo Baby Planner.

Infine, piazza Bologni ospiterà lo “**Spazio Gourmet**”, in cui si incontreranno i piatti simbolo della gastronomia locale e le più innovative tecniche di preparazione del gelato salato e del gelato alcolico. Una nuova tendenza che stuzzica la fantasia dei migliori chef del mondo è, infatti, aggiungere gelato e granite nella loro versione salata per arricchire creazioni gastronomiche che puntano a stupire il palato con contrasti tra caldo e freddo. Una sfida che i maestri gelatieri di Sherbeth non potevano non cogliere. Così, capitanati dal maestro gelatiere **Antonio Mezzalana** e dalla maestra **Ida di Biagio**, nasce la nuova area gourmet allestita in piazza Bologni dove con uno speciale ticket si potranno degustare, comodamente seduti al tavolo, ben **quattro differenti proposte gastronomiche** abbinata a curiosissimi gusti di gelato salato. Sarà possibile degustare hamburger, pad thai, cous cous, e tonno fresco del Mediterraneo serviti insieme a sorprendenti gelati salati. E per completare la gelato experience non poteva mancare il **gelato in versione alcolica**, birra, vino, mojito e addirittura sex on the beach nella loro versione gelata.

BABY SHERBETH

Uno spazio dedicato ai più piccoli a misura di bambino. È Baby Sherbeth, curato da BabyPlanner.it, che sarà allestito all'interno dell'area Quaroni, il nuovo spazio recuperato e rinnovato in via Maqueda. Un inedito spazio gioco dove bambini e bambine di tutte le età potranno dedicarsi ad attività creative. L'appuntamento è fissato per sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre dalle 11 alle 20.

LEMON VIRTUAL TOUR

Quest'anno il nostro villaggio si arricchisce di un'area virtuale: da una collaborazione tra ETT S.p.A. e Sherbeth Festival, nasce Lemon Virtual Tour. Un'esperienza “immersiva” in realtà virtuale dedicata al processo di preparazione del gelato al gusto limone di Siracusa IGP. Lo spazio “immersivo” sarà allestito a piazza Verdi. Il visitatore avrà la possibilità di entrare in un'area riservata al cui interno, indossando particolari visori VR, vivrà in prima persona la trasformazione del limone in gelato, dalla raccolta fino alla degustazione del prodotto finito, passando per ogni fase di preparazione normalmente svolta nel laboratorio artigianale. Alla fine dell'esperienza virtuale sarà servita una coppetta di gelato al limone di Siracusa IGP.

GLI SPETTACOLI

Tre palchi, quattro giorni di musica e spettacoli, oltre 15 band coinvolte durante la nona edizione di Sherbeth, il festival internazionale del gelato artigianale che vuole offrire a musicisti e band emergenti l'opportunità di esibirsi davanti a migliaia di persone. Quattro giorni di musica dove ce ne sarà per tutti i gusti: dalla world music al blues, dal raggae al pop, passando per la musica tradizionale siciliana e le percussioni brasiliane, fino ad arrivare al funk e al jazz.

I TOUR CULTURALI

Si rinnova la collaborazione tra Sherbeth e Terradamare che insieme presentano “**Le vie dei Gusti – Itinerari Culturali Sherbeth**”: passeggiate che esplorano la città, le sue meraviglie, i suoi scorci. Via Maqueda, Corso Vittorio Emanuele, i Quattro Canti e tutta la zona del Cassaro nascondono tesori di rara bellezza che verranno svelati da attente e preparate guide in quattro diversi tour che puntano a far riscoprire il fascino di un centro storico sempre più affascinante. Il gelato, prodotto tipico siciliano, sarà il leitmotiv che condurrà tra dimore storiche e viuzze, tra luoghi celati e tradizioni.

IL CONCORSO

Dall'edizione 2008, Sherbeth ha istituito il Concorso Internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli", dedicato a Francesco Procopio Cutò, maestro gelatiere francese di origini palermitane che, nel suo Cafè "Le Procopie" di Parigi, fece conoscere le sue specialità ai fiori di anice e cannella esportando per la prima volta il tradizionale gelato siciliano nel mondo. Giunto alla sua ottava edizione, il concorso rappresenta oggi un importantissimo traguardo per i maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo che, di edizione in edizione, elaborano ricercatissime ricette golose da far degustare alla giuria tecnica composta da giornalisti ed esperti enogastronomici.

TICKETS

3 euro (degustazione di 1 coppetta + 1 minicono)

5 euro (degustazione di 2 coppette + 2 minicono)

10 euro (degustazione di 4 coppette + 4 miniconi)

Virtual lemon tour: 4 euro + 1 coppetta di gelato limone di Siracusa IGP

Tour culturali: 20/18/15 euro

Indirizzo: Piazza Massimo/Via Maqueda/Corso Vittorio Emanuele

Orari: Giovedì 28 e Venerdì 29 18.00- 01.00 / Sabato 30 e Domenica 1 10.00-02.00

www.sherbethfestival.it

Facebook: <https://www.facebook.com/sherbethfestival/>

Hashtag: #Sherbeth2017
