

Appuntamenti

# Sherbeth: la 18<sup>a</sup> edizione conferma l'identità del gelato artigianale contemporaneo

di: Redazione

20 ottobre 2026



Il gelato racconta l'Italia nel mondo: porta con sé conoscenze artigianali, ingredienti, storie di famiglia e di migrazione, capacità imprenditoriale e cultura gastronomica. A Palermo queste esperienze si incontrano e diventano materia di confronto, ricerca e degustazione. Dal 13 al 16 novembre 2026, Sherbeth Festival torna per la sua 18<sup>a</sup> edizione, riunendo 60 maestri gelatieri provenienti dai cinque continenti insieme a chef, ricercatori, giornalisti, autori e professionisti della filiera.

È l'edizione del cambio di passo. Con il posizionamento **Contemporary Artisanal Gelato**, Sherbeth mette a fuoco una visione del gelato artigianale capace di tenere insieme competenza tecnica, responsabilità produttiva, ricerca scientifica e nuove forme di consumo.

Le collaborazioni con il **CNR-IBE**, Istituto per la Bioeconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche, e con la **Massey University** della Nuova Zelanda danno struttura a questo percorso, creando un collegamento stabile tra il lavoro dei maestri gelatieri e il mondo della ricerca.

L'unicità di Sherbeth si esprime nella sua formula: un festival internazionale in cui selezione dei professionisti, produzione artigianale, incontro con il pubblico, divulgazione e competizione convivono nella stessa esperienza. Il gelato si assaggia, ma si può anche conoscerne la lavorazione, comprenderne gli ingredienti e incontrare chi lo realizza.

#### **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 17 edizioni hanno totalizzato 1.800.000 visitatori, 2.350 maestri gelatieri coinvolti, 227.000 chilogrammi di gelato artigianale, 10.500.000 degustazioni e 500 giornalisti.



Numeri che raccontano la crescita di un appuntamento diventato luogo di incontro tra generazioni, scuole e culture produttive diverse tra loro.

Nel 2026, questa dimensione si rinnova con ancora una maggiore internazionalizzazione: i sessanta gelatieri dai cinque continenti sono professionisti che interpretano il sapere artigianale attraverso ingredienti e sensibilità dei territori in cui lavorano, portando nuove evoluzioni a confrontarsi con la tradizione, contribuendo alla diffusione e allo sviluppo di una cultura italiana contemporanea del gelato.

#### **CNR e Massey University: dalla pratica artigianale alla ricerca condivisa**

Il **Programma Scientifico Internazionale** rappresenta uno dei passaggi centrali della nuova edizione. Il percorso prende avvio dalla collaborazione con il CNR-IBE attraverso PROGEAS – Promozione del Gelato Artisanale Sherbeth e si amplia con il Memorandum of Understanding con Massey University.

Analisi sensoriale, nutrizione, qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità, innovazione tecnologica, comportamento del consumatore e valorizzazione delle materie prime sono gli ambiti su cui costruire attività di ricerca applicata, formazione e divulgazione.

Al progetto contribuiscono **Stefano Predieri** e **Massimiliano Magli**, ricercatore del CNR-IBE, e **Amanda Dupas de Matos**, Senior Research Officer del FEAST – Food Experience and Sensory Testing Laboratory della Massey University. L'obiettivo è mettere in relazione conoscenze scientifiche ed esperienza di laboratorio, offrendo strumenti utili alla crescita del settore e alla consapevolezza del pubblico.

Il gelato contemporaneo prende forma in questo dialogo: nella scelta delle materie prime, nella comprensione delle loro caratteristiche, nell'equilibrio delle ricette e nella capacità di immaginare nuovi impieghi gastronomici.

#### **Il Direttivo Tecnico, garante dei valori del festival**

A custodire la coerenza di questo percorso è il Direttivo Tecnico composto da Arnaldo Conforto, Giovanna Musumeci, Vittorio Pasquetti e Ruben Pili.

Il loro ruolo comprende la selezione dei maestri gelatieri e il lavoro tecnico che accompagna la manifestazione e il concorso. È anche una responsabilità culturale, la loro: mantenere riconoscibili i principi dell'artigianalità, il rispetto delle materie prime e il valore delle competenze.

In questo senso, il Direttivo esprime una funzione di garanzia morale e professionale, nello spirito dei provvisori: un riferimento per la comunità dei gelatieri, chiamato a tutelare la credibilità del progetto e ad accompagnarne l'evoluzione.

## **Palermo, una destinazione da scoprire attraverso il gusto**

Sherbeth rafforza il legame tra il gelato e Palermo, città in cui la gastronomia racconta secoli di incontri, scambi e contaminazioni. Il festival diventa un motivo di viaggio e un'occasione per conoscere la destinazione attraverso le persone, le produzioni e la sua cultura dell'ospitalità.



Il cuore del programma culturale sarà l'Officina Culturale in

Piazza Verdi, davanti al Teatro Massimo, mentre il Teatro Politeama accoglierà la premiazione.

Il gelato accompagnerà così il pubblico dentro la città, collegando l'esperienza della degustazione alla scoperta del suo patrimonio.

### **Il programma: i principali appuntamenti**

*Venerdì 13 novembre – Identità, territori e valore sociale*

L'apertura, alle 10.30, sarà dedicata a "The Contemporary Artisanal Gelato: la nuova visione del mondo del gelato artigianale", inaugurazione ufficiale della XVIII edizione.

Il rapporto tra gastronomia e destinazioni sarà al centro di "Quando il territorio diventa racconto", alle 12.30, con Viviana Buscemi, Helena Attlee, Fabrizia Lanza e Francesco Fisotti, moderati da Danilo Giaffreda.

Alle 16.30, "L'Italia vista attraverso gli occhi del mondo" affronterà il modo in cui giornalisti e autori internazionali raccontano la cucina italiana. Con Federico Geremei intervorranno Faith Willinger, Vanja van der Leeden, Erica Firpo, Giuseppe Grasso, Cristian Bonacina e Biagio Di Fiore.

Alle 18.30, "Quando il gelato crea valore sociale" porterà l'attenzione su lavoro, legalità e inclusione, con Lucia Lauro, Giovanna Musumeci, Carmelo Pollichino, Maria Riccobono per Cotti in Fraganza e Patrick Andreoli, moderati da Tania Mauri.

Alle 19.30, "Storie di Gelato" ripercorrerà il cammino da Procopio Cutò a Luca Caviezel, intrecciando storia, scienza e visione.

*Sabato 14 novembre – Mixology, alta cucina e ricerca*

Alle 10.30, "Il gelato incontra la mixology" metterà a confronto Paola Mencarelli, Fabrizio Candino di Sartoria e Cinzia Otri, con la moderazione di Chiara Buzzi. Temperature, consistenze e aromi saranno gli elementi di un dialogo che apre nuove possibilità di abbinamento tra gelato e cocktail.

Alle 12.00, "Fare impresa nel gelato contemporaneo" riunirà Alessandro Trezza, Simone De Feo e Antonio Luzi, moderati da Carlo Ottaviano, per un confronto su identità, organizzazione e scelte produttive. Le nuove occasioni di consumo saranno approfondite anche in "Le nuove forme del gelato", alle 15.30, con Edoardo Cavagnino, Andrea Fassi e Simone De Feo.

L'incontro con l'alta ristorazione sarà protagonista alle 17.00 di "Il gelato entra nell'alta cucina", con Paolo Griffa e Gian Paolo Capaldo, moderati da Chiara Cavalleris.

Alle 20.00, "La chimica del gelato" riunirà Davide Cassi, Stefano Guizzetti e Arnaldo Conforto, con Bruno Petronilli, per esplorare il rapporto tra ricerca, tecnica e creatività. È prevista una degustazione a cura di Guizzetti.



*Domenica 15 novembre – Il manifesto contemporaneo e il gelato senza confini*

La giornata si aprirà alle 10.30 con "Il gelato, patrimonio della cucina italiana", insieme a Maddalena Fossati Dondero, Giovanni Ruggieri e Antonio Russo, moderati da Danilo Poggio. Alle 12.00, "La filiera del futuro" affronterà il recupero delle materie prime e gli ingredienti provenienti da modelli agricoli rigenerativi.

Alle 15.30, "Contemporary Artisanal Gelato: la rivoluzione possibile" porterà al centro il manifesto del gelato artigianale contemporaneo. Interverranno Davide Alamia, Pina Sozio, Amanda Dupas de Matos e Luca Gamba, con la moderazione di Martina Liverani.

La dimensione internazionale tornerà alle 17.00 in "Gelato senza confini", con Gianni Riotta, Francesca Cavallo, Sylvia Chao e Giovanna Musumeci, moderati da Danilo Poggio: un confronto su geopolitica, mercati e cultura gastronomica, accompagnato da una degustazione della vincitrice del Premio Francesco Procopio Cutò 2025, Sylvia Chao.

Alle 18.30, "Il gelato: un'esperienza gastronomica" approfondirà il suo ruolo nella ristorazione contemporanea, nel dessert e nel menù. Con Bruno Petronilli interverranno Alberto Cauzzi, Stefano Guizzetti, Davide Guidara, Carlo Passera, Annalisa Zordan, Martina Caruso e Alex Erioldi. Alle 20.00, "Il gelato: la visione degli chef" proseguirà il confronto con Giuseppe Raciti e Chiara Saffioti.

#### **Lunedì 16 novembre – Il Premio Francesco Procopio Cutò**

Il Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò, in programma dalle 10.00, rappresenta il momento di confronto competitivo tra i maestri gelatieri. Il premio richiama la figura del siciliano che contribuì alla diffusione del gelato a Parigi, simbolo di un sapere capace di viaggiare e di raccontare l'Italia oltre i propri confini.

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.

La giuria critica riunirà Bruno Petronilli, Erica Firpo, Pina Sozio e Eleonora Cozzella.

La premiazione del Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò sarà il cuore della Notte del Gelato, che quest'anno approda al Teatro Politeama Garibaldi, uno dei luoghi simbolo di Palermo. Nella cornice monumentale dello storico teatro, il gelato artigianale salirà su un palcoscenico d'eccezione: una serata per celebrare i maestri gelatieri, il loro talento e una cultura italiana capace di parlare al mondo. L'appuntamento è lunedì 16 novembre 2026 alle 20.30, con la conduzione di Maddalena Fossati e Danilo Poggio.

#### **Conoscere il gelato, a ogni età**

Accanto agli incontri, il programma prevede 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. La mostra fotografica "Sorbetti, granite e dintorni (Luca Caviezel)", a cura di Salvatore Farina, offrirà un ulteriore percorso tra memoria e conoscenza.

Dopo la conclusione del festival, martedì 17 novembre alle 10.30, ci sarà un appuntamento di formazione e degustazione dei gusti del concorso con Marlena Buscemi, Arnaldo Conforto e la giuria tecnica.

Dalla ricerca al laboratorio, dalla cucina al cocktail, dalla formazione al viaggio, Sherbeth 2026 racconta il gelato artigianale come una cultura viva: profondamente legata all'Italia e capace di continuare a crescere attraverso il confronto con il mondo.