WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Palermo, a Sherbeth 60 gelatieri da cinque continenti

di: Redazione

13 novembre 2026



Diciottesima edizione
Dal 13 al 16 novembre il festival riunisce artigiani, chef e ricercatori. In piazza Verdi dieci giovani di Cotti in Fragranza prepareranno un gusto da presentare al pubblico.

Sessanta maestri gelatieri da cinque continenti si danno appuntamento a Palermo **da venerdì 13 a lunedì 16 novembre** per la diciottesima edizione di **Sherbeth**. Il **Festival internazionale del gelato artigianale** ha il suo centro in piazza Verdi, davanti al Teatro Massimo. Lunedì sera si sposta al Politeama Garibaldi per la premiazione del concorso intitolato a Francesco Procopio Cutò. Il calendario prevede un ultimo incontro di degustazione martedì 17.

Nato a Cefalù nel 2007 e trasferito a Palermo nel 2015, il festival ideato da Davide Alamia affianca agli assaggi un programma di ricerca. La collaborazione con l'Istituto per la Bioeconomia del Cnr si amplia quest'anno con un accordo con la Massey University, in Nuova Zelanda. Tra i temi di lavoro figurano l'analisi sensoriale, la qualità delle materie prime e lo studio delle preferenze di chi consuma il gelato. La ricerca avrà uno spazio anche negli incontri aperti al pubblico. Sabato, per esempio, il fisico Davide Cassi, il gelatiere Stefano Guizzetti e Arnaldo Conforto discuteranno di come gli ingredienti e la lavorazione incidano sulla struttura e sulla cremosità del gelato.

In piazza Verdi si farà anche formazione. Dieci giovani coinvolti da Cotti in Fragranza, l'impresa sociale nata nel 2016 all'interno dell'Istituto penale minorile Malaspina di Palermo, entreranno nel laboratorio del festival per imparare a fare il gelato. Prepareranno un gusto da presentare al pubblico, utilizzando anche ingredienti di Libera Terra, provenienti da terreni confiscati alle mafie. La collaborazione era cominciata con la brioscia col tuppo. L'anno scorso, con la maestra gelatiera Giovanna Musumeci e la chef Maria Riccobono, il laboratorio aveva preparato le brioche servite durante la manifestazione.

La storia del gelato passa anche per le strade del Capo. Sabato 14 novembre, con Le Vie dei Tesori, una passeggiata guidata toccherà la chiesa di Sant'Ippolito e la piazza intitolata a Procopio Cutò, ripercorrendo la vicenda del siciliano che contribuì a diffondere il gelato a Parigi con il Café Procope. Il suo nome torna lunedì al Politeama, dove i gelatieri presenteranno le creazioni in gara. A presiedere la giuria tecnica sarà Amanda Dupas de Matos, ricercatrice della Massey University. Sylvia Chao, vincitrice dell'edizione 2025, ne sarà la presidente onoraria.

Il Programma

Gli incontri di Sherbeth si tengono all'Officina Culturale di piazza Verdi, davanti al Teatro Massimo. Lo Spazio Scoperta ospita i laboratori per bambini e le degustazioni guidate, mentre il Politeama accoglie il concorso e la premiazione. L'accesso al villaggio è gratuito e gli assaggi si acquistano con un sistema di crediti. Gli incontri e i laboratori indicati nel calendario sono a ingresso libero con prenotazione obbligatoria sulla web app del festival. Per le serate di Sherbeth Off si prenota direttamente nei locali.

Venerdì 13 novembre

Alle 12.30 l'Officina Culturale ospita «Quando il territorio diventa racconto», con Viviana Buscemi, Helena Attlee, Fabrizia Lanza e Francesco Fisotti. Seguono alle 14 l'incontro sulla lavorazione sottovuoto e alle 15 «Healthy Gelato». Dalle 16, e fino a lunedì 16, si può visitare la mostra fotografica «Sorbetti, granite e dintorni», dedicata a Luca Caviezel. Alle 16.30 autori e giornalisti internazionali discutono di come si racconta la cucina italiana all'estero. Alle 18 il confronto si sposta su lavoro, legalità e inclusione con Cotti in Fragranza e Libera Terra. Alle 19.30 «Storie di Gelato» ripercorre il mestiere da Procopio Cutò a Caviezel. Allo Spazio Scoperta i laboratori Sherbeth Young con Angelo Grasso si tengono alle 12.30 e alle 17. Le degustazioni guidate da Marlena Buscemi sono alle 18.30 e alle 19.30. Alle 21 Sherbeth Off fa tappa a La Barra Bistrot, in via Alessandro Paternostro 46, con lo chef Marco Massaia e il gelatiere Dario Cazzola.

Sabato 14 novembre

Alle 10.30 si parla di gelato e cocktail con Paola Mencarelli, Fabrizio Candino e Cinzia Otri. Alle 12 Alessandro Trezza, Simone De Feo e Antonio Luzi raccontano come si apre e si gestisce una gelateria. Alle 13.30 Carmelo Chiaramonte e Andrea Sorgini portano all'Officina Culturale erbe, agrumi e altri ingredienti mediterranei. Seguono un incontro sul sottovuoto alle 14.30, «Gelato & Cookie» alle 15 e, alle 15.30, un confronto sui formati, dai vasetti ai gelati su stecco. Alle 17 Paolo Griffa e Gian Paolo Capaldo discutono di come si costruisce un dessert intorno al gelato. Alle 18.30 si parla delle applicazioni dell'intelligenza artificiale in gelateria. Alle 20, con Davide Cassi, Stefano Guizzetti e Arnaldo Conforto, si entra nella chimica del gelato. Allo Spazio Scoperta gli assaggi guidati sono alle 11 e alle 17.30, con Sherbeth Young alle 12.30. In città, Le Vie dei Tesori propongono la passeggiata sulle tracce di Procopio Cutò nel quartiere del Capo. La visita dura due ore e prevede un contributo di 10 euro. Alle 21, da Al Fresco, in via Matteo Sclafani 9, Sherbeth Off mette insieme pizza e gelato con Simone Gambino e Noè Pinetti.

Domenica 15 novembre

Alle 10.30 Corrado Assenza, Maddalena Fossati Dondero, Giovanni Ruggieri e Antonio Russo discutono del posto del gelato nel patrimonio gastronomico italiano. Alle 12 si parla di recupero delle materie prime e agricoltura rigenerativa, alle 13.30 di cucina mediterranea con Marco Ambrosino e Martina Francesconi. Alle 14.30 torna l'appuntamento sul sottovuoto. Alle 15.30 si discute il manifesto del gelato artigianale contemporaneo, con la ricercatrice Amanda Dupas de Matos. Alle 17 «Gelato senza confini» riunisce Gianni Riotta, Francesca Cavallo, Sylvia Chao e Giovanna Musumeci per un confronto su mercati e cultura gastronomica. Alle 18.30, tra gli ospiti dell'incontro sul gelato nella ristorazione, ci sono Martina Caruso, Davide Guidara e Stefano Guizzetti. Alle 20 intervengono gli chef Giuseppe Raciti e Chiara Saffioti. Gli assaggi guidati allo Spazio Scoperta sono alle 15 e alle 17. Alle 21 Sherbeth Off chiude da Sartoria, in Discesa dei Giudici 1/A, con i cocktail del locale e il gelato di Emanuele Monero.

Lunedì 16 novembre

Dalle 10 alle 17 la Sala degli Specchi del Politeama Garibaldi ospita il Concorso internazionale Francesco Procopio Cutò. Alle 21, al Politeama, Maddalena Fossati Dondero e Danilo Poggio conducono la Notte del Gelato, con la proclamazione dei vincitori. Per la premiazione occorre presentare il biglietto ricevuto con la prenotazione sulla web app.

Martedì 17 novembre

Dalle 10.30 alle 12.30, all'Officina Culturale di piazza Verdi, Marlena Buscemi, Arnaldo Conforto e la giuria tecnica guidano un ultimo incontro di formazione e degustazione sui gusti del concorso.

Programma e prenotazioni su sherbeth.it e webapp.sherbeth.it.

Pdf informazioni generali: SHERBETH FESTIVAL 2026 Informazioni generali

Pdf programma: Sherbeth 2026 – Programma evento