WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Sherbeth 2026, Gabriele Manzi vince il Premio Francesco Procopio Cutò con “Ambra e Sale”. Oltre 100.000 presenze e 8.000 chili di gelato per la XVIII edizione

di: Redazione

17 novembre 2026



È Gabriele Manzi, maestro gelatiere della Gelateria Manzi di Pisa, con il gusto “Ambra e Sale”, il vincitore del Concorso Internazionale “Francesco Procopio Cutò”, che ha concluso la diciottesima edizione di Sherbeth Festival, l’evento internazionale dedicato al gelato artigianale contemporaneo che, dal 13 al 16 novembre, ha animato il cuore di Palermo.

Oltre 100.000 presenze, circa 8.000 chilogrammi di gelato prodotti e quasi 12.000 recensioni dei gusti attraverso la web app ufficiale. Sono i numeri di un'edizione che ha registrato la partecipazione più significativa dal periodo della pandemia, confermando il forte richiamo della manifestazione e il suo legame con il capoluogo siciliano. Un evento che ha coinvolto complessivamente circa 400 persone tra maestri gelatieri, assistenti di laboratorio, organizzatori e maestranze, dando vita a quattro giorni di incontri, degustazioni, laboratori e sperimentazioni.

Con i 60 maestri gelatieri provenienti dai cinque continenti, Sherbeth ha trasformato piazza Verdi in un luogo di confronto tra professionisti, ricercatori, chef, giornalisti e appassionati. Un'edizione che ha raccontato il gelato artigianale non soltanto come eccellenza gastronomica, ma come espressione di cultura, ricerca scientifica, innovazione e responsabilità sociale.

La cerimonia di premiazione si è svolta al Teatro Politeama Garibaldi, che ha ospitato "La Notte del Gelato", lo spettacolo conclusivo della manifestazione. A condurre la serata sono stati Maddalena Fossati Dondero, direttrice de La Cucina Italiana, e il giornalista Danilo Poggio, accompagnando il pubblico tra musica, danza e riconoscimenti dedicati ai protagonisti della gelateria artigianale internazionale. Lo spettacolo ha inoltre ripercorso la storia di Francesco Procopio Cutò attraverso i quadri teatrali interpretati da Dario Cascio e dal cast artistico.

La giornata conclusiva è stata interamente dedicata al Concorso Internazionale "Francesco Procopio Cutò", ospitato nella Sala degli Specchi del Teatro Politeama e condotto da Eliana Chiavetta, la cui regolarità è stata certificata dal notaio Saverio Camilleri. I gusti in gara sono stati sottoposti alla valutazione di due giurie, tecnica e della critica, chiamate a riconoscere il talento, la capacità tecnica e la creatività dei professionisti.

A tracciare il bilancio della manifestazione è Davide Alamia, organizzatore di Sherbeth Festival:

«Quella di quest'anno è stata la migliore edizione di sempre dopo la pandemia del 2020. La partecipazione del pubblico è stata numerosissima, tanto che molti gusti sono andati sold out già domenica. Un dato che testimonia la vitalità della manifestazione e l'interesse crescente verso il gelato artigianale. Le prospettive future di Sherbeth sono orientate a rafforzare il ruolo della manifestazione e dei maestri gelatieri sulla scena internazionale, contribuendo ad affermare il gelato artigianale di tradizione italiana come punto di riferimento anche al di fuori dei confini nazionali. Se in Italia il settore sta già conquistando una crescente riconoscibilità, la sfida è estendere questa consapevolezza anche all'estero, promuovendo una maggiore conoscenza del gelato artigianale e delle sue peculiarità, a partire dalle differenze rispetto all'ice cream. Siamo consapevoli di rappresentare un mercato di nicchia, non necessariamente rivolto a tutti, ma crediamo sia fondamentale educare il consumatore al valore di questo prodotto, alla sua identità e alla cultura artigianale che lo contraddistingue».

Il podio del Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò

A conquistare il Premio "Francesco Procopio Cutò" è stato Gabriele Manzi, titolare della Gelateria Manzi di Pisa, con il gusto inedito "Ambra e Sale", un burro noisette dalle note tostate e caramellate abbinato ad una vaniglia dell'isola di Tonga e al sale di Volterra, connubio che crea un equilibrio perfetto. A consegnare il riconoscimento sono state Amanda Dupas de Matos, ricercatrice della Massey University e presidente della Giuria Tecnica, e Sylvia Chao, vincitrice del Cutò 2025 e fondatrice di Mountain in Blue a Taiwan, che ha simbolicamente passato il testimone al nuovo vincitore.

Il secondo posto è stato assegnato a Simone De Nardi, della gelateria Fingusto, con il gusto "Strudel tradizionale". A consegnare il premio è stato il Direttivo Tecnico di Sherbeth al completo, composto da Arnaldo Conforto, Giovanna Musumeci, Vittorio Pasquetti e Ruben Pili.

Il terzo posto è stato assegnato ex aequo ai tre gusti: "Summer Essence" di Dragos Burlacu e Nicoleta Zugravu, della gelateria Gelato & Chill di Ljusterö, in Svezia; "La Profondità della Terra" di Antonio Grillea, della gelateria Granitiamo di Palmi (Reggio Calabria); e "Cambio di stato" di Andrea Cabano e Ilenia Danese, della gelateria Stella Marina di La Spezia. A consegnare i riconoscimenti è stato Massimo Pastori, direttore commerciale di Bravo S.p.A., main partner della manifestazione.

Il Premio della Critica è stato assegnato a Pierpaolo Portogallo, della gelateria Barroccino – L'ora del gelato di Firenze, con il gusto "Wasabi Yosei". A consegnare il riconoscimento è stata Eleonora Cozzella, direttrice de Il Gusto di Repubblica e presidente della Giuria della Critica.

Ai classificati sul podio e al vincitore del Premio della Critica è stato inoltre destinato un dono del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida.

Il premio per il Miglior Gelato all'Aceto Balsamico di Modena IGP è stato assegnato a Chiara Saffioti, della gelateria Granitiamo di Palmi (Reggio Calabria), con il gusto "Non è un'insalata". A consegnare il riconoscimento è stata Michela Iorio.

I riconoscimenti speciali

Nel corso della serata sono stati assegnati anche i riconoscimenti dedicati ai diversi aspetti dell'arte gelatiera, dalla valorizzazione delle materie prime all'innovazione, dalla cura dei dettagli alla capacità di raccontare un prodotto attraverso il suo nome e la sua storia.

La menzione "Il gusto senza confini – Erasmus al Cutò", assegnata sulla base dei voti espressi dagli studenti internazionali, è andata ad Alessia Anibaldi e David Agostinho, della gelateria Alia Gelato di Brisbane, in Australia, con il gusto "Opulenza Australe". A consegnare il riconoscimento è stato Giuseppe Ippolito, rappresentante di ESN Palermo, l'associazione che accoglie e supporta gli studenti Erasmus e internazionali in città.

Il Premio del Pubblico, che ha vissuto il festival e ha votato attraverso la web app ufficiale del Festival, che ha registrato 89.822 degustazioni, è stato conquistato da Alex Erioldi e Giulia Zanettin, della gelateria Al Polo Gelato Pensato di Parma, con il gusto "Cioccolato e Gorgonzola". Il riconoscimento è stato consegnato dall'organizzatore di Sherbeth Festival, Davide Alamia.

La menzione Valorizzazione dei Prodotti Locali, dedicata al maestro Santo Musumeci, è stata assegnata a Giovanni Ventura, della gelateria Unika Cremeria di Crema, con il gusto "Nero di Lombardia". A consegnare il riconoscimento è stata Giovanna Musumeci, figlia del maestro Santo Musumeci e componente del Direttivo Tecnico di Sherbeth.



Il riconoscimento per l'Innovazione, dedicato al maestro Luca Caviezel, è andato ad Andrea Cabano e Ilenia Danese, della gelateria Stella Marina di La Spezia, con il gusto "Cambio di stato". A premiarli è stato Arnaldo Conforto, componente del Direttivo Tecnico.

La menzione Miglior Gelatiere Under 30, dedicata al maestro Giorgio De Pellegrin, è stata assegnata a Venus Tsai, della gelateria Vento Gelato di Taiwan, con il gusto "Fuyuko". A consegnare il riconoscimento è stato Ruben Pili, componente del Direttivo Tecnico.

Il premio Miglior Naming and Storytelling è stato assegnato a Nathalie Boustany Massaad, della gelateria Oh My Gelato! in Libano, con il gusto "Nuvola bianca". A consegnare il riconoscimento è stato Vittorio Pasquetti, componente del Direttivo Tecnico.

La menzione Cura del Dettaglio, dedicata al maestro Carlo Pozzi, è stata attribuita ad Alex Erioldi, della gelateria Al Polo Gelato Pensato di Parma, con il gusto "Le sfumature di Koji". A consegnare il riconoscimento sono stati gli assistenti di laboratorio Stefano Cecconi, Ilaria Guerrieri, Iacopo Ibba, Giulia Mascia, Omar Leoni, Gioia Pili, Alessandro Zoli e Ilenia Zoli.

Il premio Miglior Sorbetto è stato assegnato a Dragos Burlacu e Nicoleta Zugravu, della gelateria Gelato & Chill di Ljusterö, in Svezia, con il gusto "Summer Essence". A consegnare il riconoscimento sono stati Massimiliano Meglio e Stefano Predieri del CNR.

Un riconoscimento speciale è stato inoltre dedicato ai maratoneti che hanno portato i colori di Sherbeth fino al traguardo della Maratona di New York: Gero Caruana, Chiara Ognibene, Giuseppe Morando e Claudio Merlino. A premiarli è stata Gina Tringali, giornalista enogastronomica italoamericana.

Un’edizione tra scienza, innovazione e nuove visioni del gelato



La diciottesima edizione di Sherbeth ha posto al centro del dibattito il futuro del gelato artigianale, esplorandone le potenzialità attraverso il confronto tra competenze scientifiche, tradizione produttiva e nuove interpretazioni gastronomiche.

Nell’Officina Culturale di piazza Verdi, il programma di incontri ha affrontato temi che spaziano dall’evoluzione nutrizionale del gelato alla ricerca sugli ingredienti, dalle tecniche di lavorazione alla sostenibilità della filiera.

Tra gli appuntamenti più significativi, “La chimica del gelato” ha riunito Davide Cassi, Stefano Guizzetti e Arnaldo Conforto per approfondire il rapporto tra scienza, tecnica e creatività, mentre “Healthy Gelato: il benessere oltre il gusto” ha acceso i riflettori sulle nuove possibilità offerte dagli ingredienti vegetali e sulle prospettive nutrizionali del gelato contemporaneo.

Ampio spazio è stato dedicato anche all’evoluzione del gelato nella ristorazione, attraverso il confronto con chef e professionisti dell’alta cucina. Dalla costruzione di nuovi dessert agli abbinamenti con preparazioni salate, fino al dialogo con il mondo della mixology, Sherbeth ha raccontato un prodotto capace di superare i confini della gelateria tradizionale e trovare nuove forme di espressione.

Tra i temi affrontati anche l’intelligenza artificiale applicata al lavoro del gelatiere, le nuove modalità di consumo, il rapporto tra produzione artigianale e modelli agricoli rigenerativi e il valore del gelato come espressione dell’identità gastronomica italiana.

Un percorso che ha trovato uno dei suoi momenti centrali nell’incontro “Contemporary Artisanal Gelato: la rivoluzione possibile”, dedicato al manifesto del gelato artigianale contemporaneo e ai valori che guidano l’evoluzione del mestiere. Un confronto che ha ribadito la visione alla base del Festival: promuovere un’artigianalità capace di innovare senza perdere il legame con le materie prime, i territori e le competenze dei professionisti.

La dimensione internazionale ha rappresentato un altro elemento distintivo dell’edizione. Attraverso incontri dedicati al racconto della cucina italiana nel mondo e al gelato come linguaggio capace di attraversare culture e mercati, Sherbeth ha favorito il dialogo tra esperienze e tradizioni produttive differenti, confermando Palermo come luogo di incontro per la comunità internazionale della gelateria artigianale.

Il valore sociale del gelato e il coinvolgimento della città



Sherbeth 2026 ha rafforzato il proprio impegno sociale attraverso la collaborazione con Cotti in Fragranza, l’impresa sociale nata nel 2016 all’interno dell’Istituto Penale Minorile Malaspina di Palermo.

Dopo l’esperienza della brioscia col tuppo dello scorso anno, il progetto ha compiuto un ulteriore passo avanti, coinvolgendo i ragazzi in un percorso dedicato alla produzione del gelato artigianale. Un’iniziativa che ha unito formazione professionale, inclusione e valorizzazione di materie prime provenienti anche da Libera Terra, il progetto che promuove il riutilizzo sociale dei terreni confiscati alle mafie.

Un’esperienza che testimonia come la trasmissione di un mestiere possa trasformarsi in un’opportunità concreta di crescita personale e professionale, con ricadute positive anche sulla comunità.

Il legame con Palermo si è sviluppato anche attraverso Sherbeth Off, il calendario di appuntamenti serali che ha portato il gelato artigianale fuori da piazza Verdi, coinvolgendo alcune realtà della ristorazione cittadina.

Da La Barra Bistrot ad Al Fresco – Giardino, Pizza e Bistrot, fino a Sartoria – Miscelazione Democratica, chef, gelatieri e bartender hanno esplorato nuove possibilità di incontro tra gelato, cucina, pizza e cocktail, offrendo interpretazioni differenti di un prodotto sempre più presente nella gastronomia contemporanea.

Un’edizione che ha coinvolto anche i più giovani, attraverso i laboratori Sherbeth Young, e il pubblico degli appassionati, con le degustazioni guidate dedicate alla conoscenza delle caratteristiche sensoriali del gelato. A completare il programma, la mostra fotografica “Sorbetti, granite e dintorni”, dedicata a Luca Caviezel e curata da Salvatore Farina, ha ripercorso una parte significativa della storia e della cultura del gelato artigianale.

Con la Notte del gelato Sherbeth archivia così la sua diciottesima edizione. Quattro giorni che hanno raccontato il gelato artigianale da nuove prospettive, esplorandone il valore scientifico, culturale, gastronomico e sociale, e consolidato Palermo come luogo d’incontro tra i protagonisti della gelateria internazionale.

L’appuntamento è già fissato per novembre 2027, nel segno della volontà degli organizzatori di contribuire alla destagionalizzazione del turismo e alla valorizzazione del gelato artigianale durante tutto l’anno.