Sherbeth Festival: quattro giorni per celebrare il gelato artigianale

Il magnifico scenario offerto da Palermo, 50 maestri gelatieri selezionati da tutto il mondo, tante varietà di gelati artigianali dai gusti più stravaganti e raffinati. Dal 27 al 30 settembre, il capoluogo siciliano si accende con una festa dolcissima.

Sherbeth Festival Palermo: si svolge dal 27 al 30 settembre (Foto © Uff. stampa).

Tutto pronto a Palermo per la decima edizione di **Sherbeth, il festival del gelato artigianale internazionale** in programma **dal 27 al 30 settembre** prossimi, considerato il più partecipato al mondo.

Quattro giorni all'insegna del gusto e della cultura che vedranno la presenza di circa **50 maestri gelatieri** di ogni parte del mondo, selezionati su 700 richieste e proposte di gelati pervenuti agli organizzatori. Momento clou sarà domenica sera con l'assegnazione del premio dedicato al siciliano **Francesco Procopio Cutò**, padre storico ed ambasciatore del sorbetto in Europa nonché fondatore dello storico **Cafè Procope** di Parigi.

Sherbeth Festival Palermo, il salotto cittadino invaso dalla dolcezza

La manifestazione si svolgerà nel centro storico di Palermo, capitale della cultura italiana 2018, nel raffinato salotto cittadino di **via Maqueda e piazza Verdi**. In programma **laboratori, cooking show** dei maestri gelatieri, **degustazioni guidate, attività a tema per bambini, talk culturali** sui temi dell'alimentazione e dell'integrazione multietnica a tavola, **tour nel centro storico.**

Un mastro gelatiere all'opera (Foto © Uff. stampa).

Per chi ama il gelato di qualità sarà un'ottima occasione per scoprire i gusti innovativi e le proposte provenienti da Messico, Stati Uniti, centro Europa, isole Cayman, Bolivia e Brasile. Attesissima la performance dei maestri gelatieri nipponici che sarà seguita dal canale tv nazionale giapponese NHK in cui sarà trasmesso un programma dedicato al gelato. L'evento è organizzato da **Admeriem Comunicazione**, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani **Antonio Cappadonia** e **Giovanna Musumeci.**

> «Il **gelato di Sherbeth** non è facile da definire con una formula unica, perché è affidato all'espressione dei maggiori gelatieri del mondo che ogni anno stupiscono pubblico e giuria con la loro creatività. È un gelato artigianale che risponde comunque a rigide caratteristiche volute dalla direzione tecnica, che rispettano la freschezza delle materie prime e della frutta, l'abbattimento di zuccheri e di grassi e l'assenza di preparati industriali», spiega Giovanna Musumeci.

Ecco intanto alcune curiosità: dalla Sicilia otto gelaterie punteranno sul gusto classico ed intramontabile che ha reso famoso il gelato dell'isola. Ci saranno pertanto le **granite** ed i gelati di frutta stagionale, fichi, carruba, **pistacchio di Bronte**, cioccolato modicano, con qualche novità nel salato con l'utilizzo di pomodori e basilico.

I gelati della Puglia si dividono tra la tradizionale mandorla ed il gelato al melograno e profumi di lime e zenzero. La Sardegna punterà sui profumi dell'elicriso. Anche i maestri gelatieri del centro

nord Italia porteranno delle interessanti novità: lamponi e caprino dal Lazio, pere e grappa o mosto d' uva dall'Emilia, la castagna ed il cioccolato del Trentino, la Toscana che proporrà un caffè bianco e mandorla mentre la Lombardia regalerà un insolito gelato al cioccolato, lime e sale.

Momenti della passata edizione dello Sherbeth Festival (Foto © Uff. stampa).

Dando uno sguardo all'estero, saranno sbalorditivi i gelati proposti per lo più da maestri gelatieri di origini italiane che hanno operato fusioni nei gusti locali. Dalla Bolivia arriverà un dulce de leche, dalle isole Cayman un **gelato all'infuso di Ibisco con miele e succo d' arancia** mentre dal Messico, dagli Usa, un maple a base di noci pecan tostate.

L'appuntamento con il pubblico dei golosi, stampa ed addetti ai lavori è intanto fissato per **giovedì 27 settembre alle 18.00** con l'**inaugurazione ufficiale dell'evento.**

Data di creazione
21/09/2018
Autore
gianna-bozzali