

TORNA SHERBETH, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

CINQUANTA MAESTRI GELATIERI DA TUTTO IL MONDO



Il Viaggiatore Magazine –
Cono gelato

Tutto pronto per **Sherbeth 2018**, la **decima edizione del festival del gelato artigianale internazionale** che ritorna a [Palermo](#) nel centro storico **dal 27 al 30 settembre**. L'evento è organizzato da Admeridiam Comunicazione, con la direzione tecnica dei maestri gelatieri siciliani Antonio Cappadonia e Giovanna Musumeci. Main sponsor, l'azienda italiana di componentistica Bravo.

Sarà una quattro giorni di gusto e cultura che culminerà l'ultima domenica di settembre con l'ambito concorso per l'assegnazione del premio dedicato al padre storico del sorbetto, il siciliano Francesco Procopio Cutò. Attorno al tema del gelato artigianale si cimenteranno 50 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo, incluso il Giappone, che si è aggiudicato il trofeo 2017, ma anche Messico, Stati Uniti, centro Europa, Isole Cayman, Bolivia e Brasile.



Il Viaggiatore Magazine –
Sherbeth 2017 – Palermo

Gelato: degustazioni guidate aperte al pubblico

Oltre ai laboratori ed ai cooking show dei maestri gelatieri, si alterneranno degustazioni guidate aperte al pubblico ed ai giornalisti di settore, attività per i bambini, talk con la partecipazione di docenti ed esperti sui temi dell'alimentazione e dell'integrazione multietnica a tavola, letteratura e sorbetti, intaglio di frutta e nuovi trend del gusto.

Il tutto, nella cornice del centro storico di Palermo capitale della cultura italiana 2018 e del cibo d' eccellenza. La novità di quest'anno sarà un nuovo gusto inventato dal maestro palermitano Antonio Cappadonia, che porterà il nome di Procopio Cutò, la cui ricetta sarà rivelata nel corso della serata di premiazione.



Il Viaggiatore Magazine –
Sherbeth 2017 – Palemo

Creatività e in ingredienti imprevedibili

Come spiega Giovanna Musumeci, il gelato di Sherbeth, rigorosamente artigianale, 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, ingredienti ed abbinamenti a volte classici a volte imprevedibili. 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, l'assenza di preparati industriali.



Il Viaggiatore Magazine –
Sherbeth 2017 – Palermo

Una giuria di esperti assegnerà il primo premio al migliore gelato

Sono cinquanta i maestri ammessi al concorso per aggiudicarsi il trofeo Sherbeth 2018, selezionati su settecento richieste e proposte di gelati pervenute in questi mesi all'organizzazione, che saranno sottoposti al vaglio di una giuria di esperti. “Tornano a Palermo i migliori maestri gelatieri al mondo attratti dalla nostra originale competizione – spiegano gli organizzatori – che prenderanno parte a questa decima edizione del concorso intitolato a Procopio Cutò per la giornata finale del festival prevista domenica pomeriggio. Tra questi figurano moltissimi nomi di gelatieri italiani che hanno trasferito la propria attività in Europa e nel mondo, molti stranieri, tra cui i due maestri giapponesi già campioni ex equo dell'edizione scorsa, ed otto gelaterie siciliane.

(Articoli

correlati

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/gelato-festival-2018-si-parte-firenze-roma/>)