

## **Programma Sherbeth 2022**

### **Giardini del Massimo**

## **Il futuro della gelateria artigianale: un gelato che si gusta tutto l'anno**

**15 novembre 2022**

**ore 10:00**

### **Inaugurazione di Sherbeth 2022**

Alla presenza delle autorità, i presidenti di Sherbeth, la stampa e i maestri gelatieri partecipanti al  
Concorso Francesco Procopio Cutò

**ore 10:30**

### **Tavola Rotonda**

## **Il futuro delle gelaterie: il consumo sostenibile come spinta per abbattere i costi in gelateria**

**Moderatore: Alessandra Costanza, TeleOne**

1. Barbara Gatto, Responsabile Nazionale CNA Energia
2. Tommaso Castronovo, Responsabile Rifiuti ed Economia Circolare presso Legambiente  
Sicilia
3. Massimo Pastori, Sales Manager Bravo s.p.a
4. Taila Semerano, Maestro gelatiere Iuppi per tutti, Polignano a Mare
5. Giacomo Perna, Presidente dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo

**ore 12:00**

## **Tavola Rotonda**

### **Il turismo eno-gastronomico: la destagionalizzazione del gelato e della Sicilia**

**Moderatore: Clara Minissale, Identità Golose**

1. Luigi Buonansegna, maestro gelatiere Officine del Gusto, Pignola
2. Marcantonio Ruisi, Docente di Strategie e Politiche Aziendali presso l'Università di Palermo
3. Johnny Zinna, Moltivolti
4. Alfonso Lo Cascio, Presidente regionale di BC Sicilia

**ore 16:00**

## **Tavola Rotonda**

### **I prodotti siciliani come volano del turismo**

**Moderatore: Nino Amadore, Sole 24 ore**

1. Francesca Rita Cerami, Direttore Idimed
2. Carlo Citro, Azienda Galioto Sperlinga
3. Tomomi Morikane, maestro gelatiere Tomomi ともみジェラーto, Kyoto
4. Francesco Sottile, referente della Fondazione Slow Food per la biodiversità a livello internazionale
5. Nino Sutera Coordinatore editoriale Terrà Multimediale dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura

**ore 17:30**

## **AperiGelato a cura di A-Vista Gusti Nomadi**

*L'aperitivo è riservato ai maestri gelatieri partecipanti al Concorso Francesco Procopio Cutò, ai social influencer e a coloro che hanno prenotato.*

**16 novembre 2022**  
**Concorso Francesco Procopio Cutò**

**ore 10:00/18:00**

Degustazione Francesco Procopio Cutò

Giuria Tecnica:

1. Stefano Predieri, Responsabile Laboratorio Analisi Sensoriale e Istituto di Bioeconomia  
CNR Bologna
2. Davide Visiello, Identità Golose
3. Loredana Tartaglia, la Repubblica
4. Francesca Ciancio, la Repubblica
5. Celal Karaarslan, vincitore Sherbeth 2021

Giuria Giovani:

Istituto Professionale "Pietro Piazza"- Corso di Pasticceria

1. Lauretana Arena classe 5 AP
2. Fanale Giorgia classe 5 AP
3. Tortorici Dennis Classe 5 AP
4. Li Volsi Matteo classe 5 BP
5. Di Fiore Cristian classe 5 BP

**ore 19:00**

Premiazione Concorso Francesco Procopio Cutò

Presentano

*Eliana Chiavetta*, Conduttrice radiofonica presso Radio In

*Massimo Minutella*, Conduttore

**15 e 16 novembre 2022**

**Sala delle Volte**

**ore 10:00/18:00**

**Banchi di Degustazione di prodotti eccellenti siciliani**

**Prodotti e Aziende:**

1. Pistacchio verde di Bronte - Fruit Service
2. Mandarino Tardivo di Ciaculli - Consorzio Il Tardivo di Ciaculli
3. Pesca gialla di Leonforte - Azienda Agricola Agritavi
4. Nocciola siciliana dei Nebrodi - Conti Nobile Natura
5. Limone - Tenute Galioto Sperlinga
6. Melagrana - Azienda Agricola Miceli Soletta
7. Cioccolato di Modica - Sicilia
8. Birra artigianale - Bruno Ribadi