

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 ともみジェラート, 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