Sherbeth®
CONTEMPORARY ARTISANAL GELATO

SHERBETH FESTIVAL 2026

Il programma degli eventi

Palermo · 13 – 17 novembre 2026

Cartella

39 appuntamenti in 5 giornate · sherbeth.it

Il festival in breve

Sherbeth è il festival internazionale del gelato artigianale contemporaneo. A Palermo, dal 13 al 17 novembre 2026, il programma riunisce talk, laboratori, degustazioni ed eventi serali.

- **23** Talk
- **9** Laboratori
- **3** Eventi
- **3** Sherbeth Off, nei locali della città
- **1** Degustazioni

I luoghi del festival

- Officina Culturale — Piazza Verdi
- Spazio Scoperta
- Officina Culturale — Mostra fotografica
- Sala degli Specchi — Teatro Politeama
- Teatro Politeama

Il programma è aggiornato al 26 ottobre 2026. La versione sempre aggiornata, con le prenotazioni, è su sherbeth.it e sulla WebApp del festival (webapp.sherbeth.it).

Il programma a colpo d'occhio

Venerdì 13 novembre

Orario	Evento	Luogo
12:30 – 13:15	**Quando il territorio diventa racconto**	Officina Culturale - Piazza Verdi
12:30 – 13:30	**Sherbeth young**	Spazio Scoperta
14:00 – 14:45	**Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela**	Officina Culturale - Piazza Verdi
15:00 – 15:45	**Healthy Gelato: il benessere oltre il gusto**	Officina Culturale - Piazza Verdi
16:00 · fino al 16/11	**Sorbetti, granite e dintorni (Luca Caviezel)**	Officina Culturale — Mostra fotografica
16:30 – 17:15	**L'Italia vista attraverso gli occhi del mondo**	Officina Culturale - Piazza Verdi
17:00 – 18:00	**Sherbeth young**	Spazio Scoperta
18:00 – 18:45	**Quando il gelato crea valore sociale**	Officina Culturale - Piazza Verdi
18:30 – 19:30	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
19:30 – 20:15	**Storie di Gelato**	Officina Culturale - Piazza Verdi
19:30 – 20:30	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
21:00 – 22:00	**Sherbeth Off: Gelato Alla Barra**	La Barra Bistrot

Sabato 14 novembre

Orario	Evento	Luogo
10:30 – 11:15	**Il gelato incontra la mixology**	Officina Culturale - Piazza Verdi
11:00 – 12:00	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
12:00 – 12:45	**Fare impresa nel gelato contemporaneo**	Officina Culturale - Piazza Verdi
12:30 – 13:30	**Sherbeth young**	Spazio Scoperta
13:30 – 14:15	**Cadranno le voglie quest'Autunno?!**	Officina Culturale - Piazza Verdi
14:30 – 14:55	**Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela**	Officina Culturale - Piazza Verdi
15:00 – 15:25	**Gelato & Cookie**	Officina Culturale - Piazza Verdi
15:30 – 16:15	**Le nuove forme del gelato**	Officina Culturale - Piazza Verdi
17:00 – 17:45	**Il gelato entra nell'alta cucina**	Officina Culturale - Piazza Verdi
17:30 – 18:30	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
18:30 – 19:15	**Intelligenza Artigianale 2.0**	Officina Culturale - Piazza Verdi
20:00 – 20:45	**La chimica del gelato**	Officina Culturale - Piazza Verdi
21:00 – 22:00	**Sherbeth Off: Un Patto con l'Inclusione e il Gusto**	Al Fresco — Giardino, pizza e bistrot

Domenica 15 novembre

Orario	Evento	Luogo
10:30 – 11:15	**Il gelato, patrimonio della cucina italiana**	Officina Culturale - Piazza Verdi
12:00 – 12:45	**La filiera del futuro**	Officina Culturale - Piazza Verdi
13:30 – 14:15	**Il Mediterraneo e l'ingrediente invisibile**	Officina Culturale - Piazza Verdi
14:30 – 15:15	**Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela**	Officina Culturale - Piazza Verdi
15:00 – 16:00	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
15:30 – 16:15	**Contemporary Artisanal Gelato: la rivoluzione possibile**	Officina Culturale - Piazza Verdi
17:00 – 17:45	**Gelato senza confini**	Officina Culturale - Piazza Verdi
17:00 – 18:00	**Gelato, istruzioni per l'assaggio**	Spazio Scoperta
18:30 – 19:15	**Il gelato: un’esperienza gastronomica**	Officina Culturale - Piazza Verdi
20:00 – 20:45	**Il gelato: la visione degli chef**	Officina Culturale - Piazza Verdi
21:00 – 22:00	**Sherbeth Off: GELATO E MIXOLOGY**	Sartoria — Miscelazione Democratica

Lunedì 16 novembre

Orario	Evento	Luogo
10:00 – 17:00	**Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò**	Sala degli Specchi - Teatro Politeama
21:00 – 22:00	**La Notte del Gelato: il grande spettacolo del gelato artigianale**	Teatro Politeama

Martedì 17 novembre

Orario	Evento	Luogo
10:30 – 12:30	**Formazione e degustazione gusto del concorso**	Officina Culturale - Piazza Verdi

Venerdì 13 novembre

12 appuntamenti

12:30 – 13:15 TALK

Quando il territorio diventa racconto

Chiave di lettura di un territorio attraverso cultura, gastronomia e turismo.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Viviana Buscemi, Helena Attlee, Fabrizia Lanza, Francesco Fisotti
Modera Danilo Giaffreda

Un ingrediente, una ricetta, una bottega possono diventare il motivo di un viaggio. Un incontro su come raccontare i luoghi attraverso il cibo, mettendo in relazione cultura gastronomica, paesaggio e ospitalità.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

12:30 – 13:30 LABORATORIO · PER I BAMBINI

Sherbeth young

Laboratorio per i più giovani con il maestro Angelo Grasso

Dove Spazio Scoperta

Un laboratorio dedicato ai più giovani per scoprire come nasce il gelato artigianale. Con il maestro Angelo Grasso, ingredienti e lavorazioni diventano un'occasione per imparare, fare domande e allenare la curiosità. Scuole partecipanti Istituto Comprensivo “Rita Borsellino”

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

14:00 – 14:45 TALK

Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela

Degustazione gelato - Quando la tecnologia diventa un ingrediente fondamentale nella ricetta dell’eccellenza.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Ariel Segesser, Alex Erioldi

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

15:00 – 15:45 TALK

Healthy Gelato: il benessere oltre il gusto

L’evoluzione del plant-based: oltre il semplice sorbetto alla frutta, nuove possibilità vegetali e nuove prospettive nutrizionali

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Arnaldo Conforto, Laura Pucci
Modera Tania Mauri

Il gelato vegetale va oltre il sorbetto alla frutta. Un incontro sulle possibilità offerte dagli ingredienti di origine vegetale e sulle prospettive nutrizionali del gelato contemporaneo.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

Inizio: venerdì 13 novembre · 16:00 – Fine: lunedì 16 novembre · 19:00 EVENTO

Sorbetti, granite e dintorni (Luca Caviezel)

Mostra fotografica a cura di Salvatore Farina · Ingresso libero, senza prenotazione

Dove Officina Culturale — Mostra fotografica

Orari: venerdì 13 novembre 16:00–24:00; sabato 14 novembre 10:00–24:00; domenica 15 novembre 10:00–24:00; lunedì 16 novembre 16:00–19:00.

16:30 – 17:15 TALK

L'Italia vista attraverso gli occhi del mondo

Come giornalisti e autori internazionali raccontano la cucina italiana tra libri, viaggi e nuove narrazioni.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Faith Willinger, Vanja Van der leeden, Erica Firpo, Giuseppe Grasso, Cristian Bonacina, Biagio Di Fiore
Modera Federico Geremei

Che cosa della cucina italiana conquista chi arriva da lontano? Autori, giornalisti e artigiani si confrontano su come il nostro Paese viene raccontato e interpretato all'estero, tra libri, viaggi e gelaterie.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

17:00 – 18:00 LABORATORIO · PER I BAMBINI

Sherbeth young

Laboratorio per i più giovani con il maestro Angelo Grasso

Dove Spazio Scoperta

Un laboratorio dedicato ai più giovani per scoprire come nasce il gelato artigianale. Con il maestro Angelo Grasso, ingredienti e lavorazioni diventano un'occasione per imparare, fare domande e allenare la curiosità. Scuole partecipanti Istituto Comprensivo "Rita Borsellino"

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

18:00 – 18:45 TALK

Quando il gelato crea valore sociale

Dal lavoro alla legalità: quando il gelato diventa inclusione, riscatto e impresa sociale.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Lucia Lauro, Giovanna Musumeci, Carmelo Pollichino, Maria Riccobono, Patrick Andreoli
Modera Tania Mauri

Imparare un mestiere può aprire una strada nuova. Attraverso esperienze di formazione e impresa sociale, scopriamo come il gelato possa creare lavoro, favorire l'inclusione e offrire concrete occasioni di riscatto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

18:30 – 19:30 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un'occasione per scoprirlo attraverso un'esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell'assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

19:30 – 20:15 TALK

Storie di Gelato

Da Procopio Cutò a Luca Caviezel: storia, scienza e visione del gelato in un viaggio tra immagini e parole

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Salvatore Farina, Luciana Polliotti, Alberto Zezza
Modera Federico Geremei

Da Francesco Procopio Cutò a Luca Caviezel, un viaggio tra immagini e parole nella storia del gelato. Invenzioni, intuizioni e conoscenze scientifiche che hanno trasformato un piacere della tavola in un mestiere.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

19:30 – 20:30 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un'occasione per scoprirlo attraverso un'esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell'assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

21:00 – 22:00 SHERBETH OFF

Sherbeth Off: Gelato Alla Barra

La Barra Bistrot Chef Marco Massaia · Maestro gelatiere Dario Cazzola

Dove La Barra Bistrot — Via A. Paternostro 46, 90133 Palermo

Il gelato entra di diritto in cucina, come componente del gusto. L'incontro tra Marco Massaia e Dario Cazzola esplorerà il suo ruolo nella costruzione del piatto: temperatura, consistenza e intensità aromatica contribuiranno a creare equilibri e contrasti. Una serata per scoprire come il gelato possa attraversare il menù e diventare parte del pensiero dello chef. La Barra è il bistrot di Marco Massaia nel centro storico di Palermo, vicino a piazza San Francesco d'Assisi. Il bancone è il cuore di un locale dedicato alla convivialità, con vini e piccoli piatti che seguono le stagioni.

Dario Cazzola, maestro gelatiere di Settimo Gelo a Limidi di Soliera, nel Modenese, è anche docente e consulente. Il suo lavoro parte dalla scelta delle materie prime e dal rispetto della stagionalità.

Fuori dalla piazza: prenotazione direttamente presso il locale.

Sabato 14 novembre

13 appuntamenti

10:30 – 11:15 TALK

Il gelato incontra la mixology

Un incontro dedicato al dialogo tra gelato e cocktail, tra temperature, consistenze, aromi e possibilità di abbinamento.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Paola Mencarelli, Fabrizio Candino (Sartoria), Cinzia Otri, Ilaria Guerrieri, Stefano Cecconi, Gioia Pili
Modera Chiara Buzzi

Che cosa succede quando gelatieri e bartender lavorano sugli stessi ingredienti? Un incontro dedicato al dialogo tra gelato e cocktail, tra temperature, consistenze, aromi e possibilità di abbinamento.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

11:00 – 12:00 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un'occasione per scoprirlo attraverso un'esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell'assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

12:00 – 12:45 TALK

Fare impresa nel gelato contemporaneo

Un confronto tra esperienze imprenditoriali su identità, organizzazione, scelte produttive e rapporto con i clienti.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Alessandro Trezza, Simone De Feo, Antonio Luzi
Modera Carlo Ottaviano

Aprire una gelateria significa dare forma a un'idea e farla funzionare ogni giorno. Un confronto tra esperienze imprenditoriali su identità, organizzazione, scelte produttive e rapporto con i clienti. Degustazione a cura di Antonio Luzi.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

12:30 – 13:30 LABORATORIO · PER I BAMBINI

Sherbeth young

Laboratorio per i più giovani con il maestro Angelo Grasso

Dove Spazio Scoperta

Un laboratorio dedicato ai più giovani per scoprire come nasce il gelato artigianale. Con il maestro Angelo Grasso, ingredienti e lavorazioni diventano un'occasione per imparare, fare domande e allenare la curiosità. Scuole partecipanti Istituto Comprensivo “Rita Borsellino”

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

13:30 – 14:15 TALK

Cadranno le voglie quest’Autunno?!

A cura di Carmelo Chiaramonte

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Carmelo Chiaramonte, Andrea Sorgini
Modera Dario Bragaglia

Erbe aromatiche, agrumi e ingredienti spesso poco conosciuti raccontano la ricchezza del Mediterraneo. Un incontro per scoprire come la conoscenza del paesaggio possa diventare materia di lavoro in cucina e in gelateria.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

14:30 – 14:55 TALK

Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela

Degustazione gelato - Quando la tecnologia diventa un ingrediente fondamentale nella ricetta dell’eccellenza.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Ariel Segesser, Simona Papagno
Modera Dario Bragaglia

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

15:00 – 15:25 TALK

Gelato & Cookie

Nuove forme di degustazione, nuove esperienze di gusto

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Andrea Cabano, Filippo Maitan di Audere pro
Modera Dario Bragaglia

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

15:30 – 16:15 TALK

Le nuove forme del gelato

Vasetti, stecchi, sandwich e nuovi formati: tra grandi classici e nuove occasioni di consumo.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Edoardo Cavagnino, Andrea Fassi, Simone De Feo
Modera Rosalba Graglia

Stecchi, sassi, vasetti: il gelato cambia forma e occasioni di consumo. Un incontro su come tecnica e creatività trasformano la presentazione e l'esperienza dell'assaggio, tra grandi classici e nuove proposte.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

17:00 – 17:45 TALK

Il gelato entra nell'alta cucina

Dessert gelato

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Paolo Griffa, Gian Paolo Capaldo
Modera Chiara Cavalleris

Come si costruisce un dessert intorno al gelato? Tecnica, temperature e consistenze diventano strumenti per comporre un piatto in cui ogni elemento contribuisce all'equilibrio dell'assaggio.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

17:30 – 18:30 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un’occasione per scoprirlo attraverso un’esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell’assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

18:30 – 19:15 TALK

Intelligenza Artigianale 2.0

Dalla chat ai sistemi: l’AI nel lavoro del gelatiere

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Modera Giulia Bevilacqua

Dalle prime domande in chat all'organizzazione del lavoro: quali applicazioni può avere l'intelligenza artificiale in gelateria? Un incontro per comprenderne possibilità e limiti, a partire dalle esigenze quotidiane del mestiere.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

20:00 – 20:45 TALK

La chimica del gelato

Ricerca, tecnica e creatività nel gelato contemporaneo

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Davide Cassi, Stefano Guizzetti, Arnaldo Conforto
Modera Bruno Petronilli

Che cosa rende un gelato cremoso, stabile ed equilibrato? La chimica aiuta a capire come si comportano gli ingredienti, come interagiscono e come costruiscono la struttura del gelato. Un incontro per scoprire ciò che accade durante la lavorazione e tradurre la conoscenza scientifica in scelte consapevoli in laboratorio.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

21:00 – 22:00 SHERBETH OFF

Sherbeth Off: Un Patto con l'Inclusione e il Gusto

Al Fresco — Giardino, pizza e bistrot Chef Simone Gambino · Maestro gelatiere Noè Pinetti

Dove Al Fresco — Giardino, pizza e bistrot — Via Matteo Sclafani 9, Palermo

Pizza e gelato siglano un patto con il gusto e l’inclusione. Impasti, ingredienti e temperature saranno il terreno d’incontro tra il lavoro di Simone Gambino e quello di Noè Pinetti, per esplorare abbinamenti tra la pizza e il gelato artigianale. Una serata che porta a tavola anche il valore delle opportunità: imparare un mestiere, lavorare insieme e costruire relazioni attraverso il cibo. Al Fresco, con lo chef Simone Gambino, si trova nel giardino di Casa San Francesco, un ex convento seicentesco a Ballarò. Nato dall’esperienza di Cotti in Fragranza e gestito dalla cooperativa sociale Rigenerazioni, unisce ristorazione, formazione e inclusione lavorativa. Noè Pinetti, maestro gelatiere di La Carapina a Rivalta di Reggio Emilia, lavora sulle materie prime del territorio e su abbinamenti originali. La sua ricerca comprende interpretazioni in gelato della cucina emiliana, dall’erbazzone al cappelletto.

Fuori dalla piazza: prenotazione direttamente presso il locale.

Domenica 15 novembre

11 appuntamenti

10:30 – 11:15 TALK

Il gelato, patrimonio della cucina italiana

Tradizione, identità e riconoscimento culturale

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Corrado Assenza, Maddalena Fossati Dondero, Giovanni Ruggieri, Antonio Russo
Modera Danilo Poggio

La cucina italiana è entrata nel patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Quale posto occupa il gelato in questo riconoscimento? Come la pizza, identifica l'Italia nel mondo: serve un percorso dedicato per tutelare e trasmettere il sapere dei gelatieri, sull'esempio dell'arte del pizzaiolo napoletano? Un confronto su identità, mestiere e patrimonio condiviso.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

12:00 – 12:45 TALK

La filiera del futuro

Dal recupero delle materie prime alla scelta di ingredienti prodotti con modelli agricoli rigenerativi

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Carlo Catani, Alessandro Bergese, Francesco Dammicco, Alessandro Zoli, Bonetta dell'Oglio
Modera Carlo Ottaviano

Il futuro del gelato comincia anche nei campi. Dal recupero delle materie prime ai modelli agricoli rigenerativi, un confronto sulle scelte che collegano produttori e gelatieri e sul loro impatto lungo la filiera.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

13:30 – 14:15 TALK

Il Mediterraneo e l'ingrediente invisibile

Gesti sociali, conservazione e memoria nel bacino contemporaneo.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Marco Ambrosino, Martina Francesconi
Modera Rocco Moliterni

Il Mediterraneo è una storia di ingredienti che viaggiano, ricette che cambiano e culture che si incontrano. Uno sguardo sulla cucina contemporanea attraverso le relazioni tra territori, abitudini alimentari e nuove interpretazioni del gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

14:30 – 15:15 TALK

Il sottovuoto in gelateria che non toglie, rivela

Degustazione gelato - Quando la tecnologia diventa un ingrediente fondamentale nella ricetta dell'eccellenza

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Ariel Segesser, Nicolò Donati

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

15:00 – 16:00 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un'occasione per scoprirlo attraverso un'esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell'assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

15:30 – 16:15 TALK

Contemporary Artisanal Gelato: la rivoluzione possibile

Il manifesto del gelato artigianale contemporaneo

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Davide Alamia, Giuseppina Sozio, Amanda Dupas De Matos, Luca Gamba
Modera Martina Liverani

Che cosa significa oggi fare gelato artigianale contemporaneo? Un confronto sul manifesto di Sherbeth e sui valori che orientano il mestiere, dalla scelta degli ingredienti alla responsabilità verso chi assaggia.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

17:00 – 17:45 TALK

Gelato senza confini

Dialogo su geopolitica, mercati, fiere e cultura gastronomica: perché il gelato è diventato un linguaggio internazionale

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Gianni Riotta, Francesca Cavallo, Sylvia Chao, Giovanna Musumeci
Modera Danilo Poggio

Il gelato viaggia, apre mercati e mette in contatto culture diverse. Giornalismo, fiere e artigianato si incontrano per raccontare come un prodotto riconoscibile in tutto il mondo cambi attraverso le persone e i luoghi.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

17:00 – 18:00 LABORATORIO

Gelato, istruzioni per l'assaggio

Laboratorio di degustazione guidata, condotto da Marlena Buscemi, gastronoma

Dove Spazio Scoperta

Come si degusta un gelato? Quali caratteristiche dobbiamo osservare e riconoscere, da consumatori, per comprendere le qualità e le peculiarità del gelato che stiamo assaggiando?

Un'occasione per scoprirlo attraverso un'esperienza di degustazione condotta da Marlena Buscemi, gastronoma, che guiderà i partecipanti nell'assaggio di tre gelati differenti, accompagnandoli alla scoperta delle caratteristiche sensoriali, delle peculiarità e dei gusti segreti di ciascuno.

Un laboratorio pensato per imparare a degustare il gelato con maggiore consapevolezza, andando oltre il semplice gusto.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

18:30 – 19:15 TALK

Il gelato: un'esperienza gastronomica

Come il gelato entra nella ristorazione contemporanea e diventa un elemento di valore per il dessert e il menu.

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Alberto Cauzzi, Stefano Guizzetti, Davide Guidara, Carlo Passera, Annalisa Zordan, Martina Caruso, Alex Erioldi
Modera Bruno Petronilli

Quale posto può avere il gelato in un menu contemporaneo? Chef, gelatieri e critici si confrontano sul suo ruolo nella ristorazione, dalla costruzione del dessert al dialogo con gli altri piatti.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

20:00 – 20:45 TALK

Il gelato: la visione degli chef

Lo sguardo dell'alta cucina sul gelato contemporaneo

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi
Con Giuseppe Raciti, Chiara Saffioti
Modera Andrea Martina Di Lena

Uno chef guarda al gelato attraverso gli ingredienti, gli abbinamenti e l'esperienza del piatto. Un incontro per scoprire quali idee nascono quando la sensibilità della cucina entra nel laboratorio del gelatiere.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

21:00 – 22:00 SHERBETH OFF

Sherbeth Off: GELATO E MIXOLOGY

Sartoria — Miscelazione Democratica Maestro gelatiere Emanuele Monero Soci fondatori Fabrizio Candino, Matteo Bonandrini, Ivan Geraci e Andrea Caputo

Dove Sartoria — Miscelazione Democratica — Via Discesa dei Giudici 1/A, 90133 Palermo
Con Fabrizio Candino (Sartoria), Matteo Bonandrini, Ivan Geraci, Andrea Caputo

Il gelato incontra la mixology e apre nuove possibilità al bere miscelato. Emanuele Monero e il team di Sartoria esploreranno il dialogo tra gelato e cocktail, lavorando su aromi, consistenze, dolcezza e acidità. Il freddo diventerà

uno strumento creativo, capace di modificare la percezione del sorso e accompagnarne l'evoluzione. Sartoria è il cocktail bar fondato da Fabrizio Candino, Matteo Bonandrini, Ivan Geraci e Andrea Caputo nel centro storico di Palermo. La sua "miscelazione democratica" unisce ricerca, accoglienza e cocktail pensati su misura, con l'obiettivo di rendere accessibile il bere di qualità. Emanuele Monero, maestro gelatiere e fondatore di Papàlele a Torino, unisce tradizione dolciaria, tecnica artigianale e ricerca contemporanea. Nel suo gelato trovano spazio materie prime selezionate e abbinamenti insoliti, con attenzione alla sostenibilità.

Fuori dalla piazza: prenotazione direttamente presso il locale.

Lunedì 16 novembre

2 appuntamenti

10:00 – 17:00 EVENTO

Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò

Conduce: Eliana Chiavetta

Dove Sala degli Specchi - Teatro Politeama

I maestri gelatieri si confrontano con il concorso che premia la loro capacità di trasformare un'idea in un gusto. Una giornata dedicata all'assaggio e alla valutazione delle creazioni in gara.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

21:00 – 22:00 EVENTO

La Notte del Gelato: il grande spettacolo del gelato artigianale

Premiazione Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò

Dove Teatro Politeama
Con Danilo Poggio
Modera Maddalena Fossati Dondero

Il percorso di Sherbeth culmina ne La Notte del Gelato: lunedì 16 novembre il Teatro Politeama Garibaldi di Palermo ospita la proclamazione dei vincitori del Premio Procopio Cutò. Una grande serata di spettacolo, con musica e danza ad accompagnare l'assegnazione dei premi e a celebrare la ricerca, la creatività e la cultura artigiana dei maestri gelatieri. Una cornice in cui la bellezza dell'architettura incontra oltre centocinquanta anni di storia dello spettacolo palermitano. A condurre sono Maddalena Fossati e Danilo Poggio, due professionisti che uniscono competenza gastronomica e capacità divulgativa. Direttrice de La Cucina Italiana dal 2017, Maddalena Fossati ha promosso il percorso che ha portato al riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, presiedendone il comitato promotore. Una presenza che lega la celebrazione del gelato a una visione più ampia del cibo come cultura e identità. Giornalista professionista, assaggiatore di vino diplomato e componente di giurie enologiche e gastronomiche, Danilo Poggio racconta da oltre quindici anni il mondo del gusto attraverso radio, televisione ed eventi dal vivo. Insieme accompagneranno il pubblico nel momento più atteso del Festival, quando le creazioni in concorso incontrano il verdetto delle giurie e il lavoro dei loro autori riceve il proprio riconoscimento. Per partecipare è necessaria la prenotazione. Si accede presentando il biglietto ricevuto all'atto della registrazione nella webapp, fino a esaurimento dei posti disponibili.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.

Martedì 17 novembre

1 appuntamento

10:30 – 12:30 DEGUSTAZIONE

Formazione e degustazione gusto del concorso

Marlena Buscemi, Arnaldo Conforto, Giuria Tecnica

Dove Officina Culturale - Piazza Verdi

Un incontro per approfondire l'assaggio del gelato insieme ai professionisti e alla giuria tecnica. Ingredienti, struttura ed equilibrio diventano le chiavi per leggere e comprendere le creazioni del concorso.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria, sulla WebApp del festival.