VirtùQuotidiane

Sherbeth Festival, Palermo torna capitale mondiale del gelato artigianale

5 Novembre 2025

di Redazione

PALERMO– Sherbeth Festival, il più importante appuntamento internazionale dedicato al gelato artigianale, si prepara alla sua 17esima edizione. Dal 7 al 10 novembre il capoluogo siciliano sarà ancora una volta il cuore pulsante di questa eccellenza gastronomica.

Nato nel 2007, ed oggi riconosciuto come punto di riferimento globale, Sherbeth è molto più di una manifestazione: è un laboratorio di sperimentazione, dove maestri gelatieri, creativi e appassionati si incontrano per condividere culture, tecniche e visioni, anticipando le tendenze che guideranno il futuro del gelato.

Quest’anno il festival si presenta con un nuovo payoff, “L’innovazione è una tradizione”, che racconta la sua identità profonda: rispetto per le radici, la cultura artigianale e la storia del gelato, ma con lo sguardo rivolto a tecniche innovative, contaminazioni culturali e nuove frontiere del gusto.

“Ogni edizione di Sherbeth è un’avventura che cresce con noi – sottolinea l’organizzatore **Davide Alamia** – . Quest’anno vogliamo ribadire che l’innovazione non è solo un traguardo, ma il cuore stesso della nostra tradizione. Sherbeth celebra ogni anno la ricchezza delle materie prime di qualità e i processi artigianali tramandati dai maestri gelatieri, trasformando Palermo in un grande laboratorio a cielo aperto, allo scopo di diffondere la cultura del gelato artigianale, promuovendo eccellenza, identità e autenticità”.

Un festival che unisce Palermo e Parigi

Sherbeth 2025 è stato presentato in anteprima lo scorso 7 ottobre con una conferenza stampa all’Istituto Italiano di Cultura di Parigi, città che deve proprio a un palermitano la sua storica passione per il gelato.

Nel 1686, fu infatti **Francesco Procopio Cutò**, originario di Palermo, a portare l’arte gelatiera siciliana nella capitale francese, aprendo il leggendario Café Le Procope. Grazie al suo talento ottenne dal re Luigi XIV la “patente reale”, che gli garantì l’esclusiva nella produzione e vendita dei suoi gelati artigianali, trasformando Parigi nella culla europea di una tradizione nata in Sicilia.

Il giorno seguente, l’8 ottobre, si è svolta la seconda conferenza stampa di presentazione a Roma, presso l’Associazione della Stampa Estera, per consolidare il legame del festival con il panorama gastronomico internazionale.

Quattro giorni di gusto, cultura e creatività

Piazza Verdi, con il suo maestoso Teatro Massimo, nel cuore del centro storico palermitano, ospiterà un programma ricco e articolato: degustazioni, masterclass, showcooking, laboratori didattici e – per la prima volta – talk tematici dedicati alla cultura del gelato e alla sostenibilità.

Oltre 50 maestri gelatieri italiani e internazionali presenteranno gusti inediti e prodotti legati ai territori d’origine, offrendo al pubblico un’esperienza unica tra arte, cultura e ricerca sensoriale.

Il festival, patrocinato dalla Città di Palermo e dalla Regione Sicilia, non si limita a celebrare il gelato come prodotto, ma lo racconta come espressione di cultura, design e sostenibilità, con particolare attenzione a temi come innovazione e tradizione: tecniche e ingredienti che nascono da radici storiche e metodi artigianali; territorio e identità: valorizzazione delle materie prime siciliane e delle biodiversità locali; responsabilità e sostenibilità: rispetto per l'ambiente, packaging consapevole e riduzione degli sprechi; inclusione e partecipazione: spazi accessibili e proposte per esigenze alimentari diverse (vegan, senza lattosio, intolleranze).

Il Comitato direttivo – composto da **Giovanna Musumeci, Arnaldo Conforto, Vittorio Pasquetti** e **Ruben Pili** – garantirà anche quest'anno che Sherbeth rimanga una celebrazione esclusiva del gelato artigianale.

Il Concorso "Francesco Procopio Cutò"

Al centro del festival torna il concorso internazionale dedicato al maestro palermitano, figura chiave nella storia del gelato. Si deve proprio a Procopio Cutò la diffusione, in tutta Europa, di questa importante tradizione artigianale.

Vinto nel 2024 dal cinese Bang Gai, il concorso 2025 sarà giudicato da due diverse giurie (una tecnica ed una critica) per valorizzare prospettive e sensibilità differenti.

A sostenere l'evento, come ogni anno, numerosi sponsor tra cui il principale, Bravo S.p.A., azienda italiana leader nella produzione di macchine per gelateria, pasticceria e cioccolateria artigianale.