



## PROGRAMMA SHERBETH 2017

### Giovedì 28 settembre

#### Ore 18.30, via Maqueda - Piazza Verdi

*Inaugurazione* - Taglio del nastro per lo “Sherbeth Village”, il villaggio gastronomico del festival internazionale del gelato artigianale giunto alla sua nona edizione. Presenti il sindaco di Palermo Leoluca Orlando, l’amministratore di Admeridiam Piergiorgio Martorana, il direttore Tecnico dello Sherbeth Festival Antonio Cappadonia, la condirettrice dello Sherbeth Festival Giovanna Musumeci, il direttore di produzione dello Sherbeth Festival Arnaldo Conforto, Candida Pellizzoli di Scuola Italiana di Gelateria, Giuseppe Bravo della Bravo, Pierluigi Bocchini della Clabo e Stefano Barbagallo della Zanussi.

#### Dalle 18.00 lungo il percorso dello Sherbeth Village

*Esibizioni* - I percussionisti made in Brasil della La Laulè si esibiranno lungo il percorso dello Sherbeth accompagnando i visitatori con la loro vivacissima musica.

#### Ore 19.30, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato è tempo di Momenti gelati: “Così diventa gelato. Acqua fredda e zucchero: L’antica magia che trasforma gli ingredienti in gelato”. A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

#### Ore 20.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Incontri* - Riflessioni golose: “Le associazioni di categoria del mondo del gelato, tante realtà con un unico obiettivo: la tutela di un patrimonio nazionale”. Alla tavola rotonda saranno presenti Paolo Brunelli, della Compagnia dei Gelatieri, Ida Di Biagio della Conpait, Roberto Lo Brano dei Gelatieri per il gelato, Candida Pellizzoli della Scuola Italiana di Gelateria e Stefano Dassì degli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani

#### Ore 21.00, via Napoli

*Concerti* - Sul palco di via Napoli il concerto degli Acoustic Brother. Il reggae, il pop, il blues, il R&B si fondono a brani in dialetto siciliano senza trascurare tutte le sfumature del mondo rock. Il tutto ri-arrangiato in chiave acustica.

#### Ore 21.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Allo spazio Officina del Gelato il cooking show dal titolo “Se la frutta diventa un’opera d’arte”. All’opera una punta di diamante del food design: Beppo Tonon, campione del mondo di intaglio frutta e vegetali. Partecipa all’incontro Giorgia Cannarella, giornalista di Finedining Lovers.

#### Ore 21.30, Quattro Canti

*Concerti* - Sul palco Quattro Canti il concerto degli Sweet Trio

#### Ore 22.00, Piazza Bologna

*Concerti* - Sul palco allestito a piazza Bologna il concerto dei Due T. Il duo, formato da Claudio Terzo e Diego Tarantino, condurrà il pubblico in viaggio dalle sonorità minimal tra i cantautori nazionali e quelli internazionali accompagnati da chitarra e contrabbasso.

### Venerdì 29 settembre

#### Ore 17.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Allo spazio Officina del Gelato è tempo di Momenti Gelati: “Così diventa granita e sorbetto: dalla neve fruttata al moderno concetto di granita e sorbetto”. A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

#### Dalle 18.00 lungo il percorso dello Sherbeth Village

*Esibizioni* - Per le vie del villaggio Sherbeth, la musica dei Dixie Kings, la street band itinerante che si esibirà per le strade il sabato e anche la domenica pomeriggio. I componenti sono ragazzi dell'orchestra jazz delle Madonie con un repertorio degli anni Venti, guidati dal Maestro Michele Mazzola.

#### Ore 18.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Incontri* - Nell'unica piazza la mondo dedicata ad un gelatiere, ambasciatore del gelato, la degustazione tecnica per la giuria del concorso "Francesco Procopio Cutò". In prima linea il presidente della giuria, il maestro gelatiere Angelo Corvitto, insieme al presidente onorario, il maestro gelatiere Alessio Calamini. In giuria il giornalista e gastronomo Paolo Marchi con la maestra gelatiera Silvana Vivoli. Presenta Tarsia Trevisan, giornalista Class Cnbc.

#### Ore 18:30, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato allestito nella piazza di fronte al Teatro Massimo, la Scuola Italiana di Gelateria presenta "Buono e di stagione, il gelato con gli agrumi e i frutti esotici del territori". Parteciperanno al dibattito la Scuola Italiana di Gelateria e Vittorio Farina, professore di Frutticoltura tropicale e subtropicale all'Università degli Studi di Palermo. Modera l'incontro Pamela Panebianco, giornalista di Agrodolce.it. Saranno presenti le aziende siciliane produttrici di Mango Azienda Cupitur srl di Pietro Cuccio e di papaya Azienda Orto di Nonno Nino di Benedetto Palazzolo.

#### Ore 20.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Nello spazio dedicato al gelato gastronomico è tempo di "gelato experience". Uno cooking show speciale, che coniuga il gusto deciso della carne a quello delicato di un gelato innovativo, dal titolo "L'hamburger gourmet definitivo: hamburger di asina con piacentino ennese, maionese d'acciuga e sorbetto di senape di Digione, in abbinamento al gelato alcolico alla birra". All'opera Andrea Graziano dell'Hamburgeria FUD, i maestri gelatieri Osvaldo Palermo e Simona Carmagnola, con il commento di Eleonora Cozzella, giornalista de La Repubblica.

#### Ore 20.00, Piazza Bologna

*Concerti* - Sul palco di piazza Bologna il concerto di Avanscoperta Russa. La loro musica è un ritiro spirituale dentro quel mondo chiamato blues: fendenti slide, corde abbassate all'inverosimile, incastri di batteria come vagoni agganciati in un treno in corsa e voci arrostiti su una graticola abbandonata in qualche strada del centro di Palermo.

#### Ore 21:00, Via Napoli

*Concerti* - Nel palco allestito in via Napoli il concerto dei Tango Disiu, le musiche dei porti. Una band che conduce il pubblico in un viaggio lontano, che parte dalla Sicilia e giunge in Argentina, dove mare Nostrum e Oceano si incontrano e si intrecciano.

#### Ore 21:30, Quattro Canti

*Concerti* - Sul palco dei Quattro Canti il concerto della Bubas Band, il gruppo palermitano che farà ballare a suon di funk, rym and blues e soul.

#### Ore 22.00, Piazza Bologna

*Concerti* - Sul palco di piazza Bologna il concerto dei Kaiorda. Un'eco musicale dal sound acustico che approda alla tradizione del Sud Italia, famosa per la pizzica, la tarantella e la tammurriata.

#### Ore 22.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato lo show dal titolo "Dalla pentola al trittico: l'ottimizzazione del 'vero' sistema classico di produzione del gelato artigianale". A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

#### Ore 22.00, Piazza Francesco Cutò

*Lecture* - Una lettura golosa quella di "Gelateria per tutte le stagioni", a presentare il libro l'autore Paolo Brunelli. Introduce Paolo Marchi, giornalista e direttore di Identità Golose.

## **Sabato 30 settembre**

### Dalle ore 10.00 alle ore 11.00, Piazza Verdi

*Convegno* - Nello spazio Officina del Gelato un incontro riservato alle scuole a cura della Scuola Italiana di Gelateria. A presentare “La storia del gelato raccontata ai bambini” Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato, Antonio Cappadonia, direttore tecnico dello Sherbeth Festival e la Scuola Italiana di Gelateria. Presenta l’incontro Salvatore Farina, giornalista Pasticceria Internazionale.

### Dalle ore 11.30 alle ore 13.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Incontri* - Per riflessioni golose un dibattito dal titolo “Le tecnologie alimentari in gelateria, sviluppi e nuove sfide” a cura dell’Università degli Studi di Palermo. Introduce Antonio Cappadonia, direttore tecnico dello Sherbeth Festival. A confrontarsi sul tema saranno Paolo Inglese, coordinatore del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell’Università degli Studi di Palermo, Maria Fiorenza Caboni, Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, Emanuele Marconi, docente di Scienze e Tecnologie dei Cereali e dei Prodotti Dolciari dell’Università del Molise, Luciano Cinquanta, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università del Molise e dell’Università degli studi di Palermo, Arnaldo Conforto, docente della Scuola Italia di Gelateria e Fabrizio Osti, presidente dell’AIPA, Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari. Modera l’incontro Emanuela Balestrino, giornalista Pasticceria Internazionale e Tutto Gelato.

### Ore 13.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Nell’area stand Gelato Gastronomico spazio ad una “gelato experience”. All’opera in “Un incontro di amorosi sensi, il gelato al lime e gamberetti e il pad thai, piatto simbolo della cucina thailandese, in abbinamento al freschissimo gelato alcolico al mojito” saranno lo chef Pantila Rattanang, con i maestri gelatieri Guido Zandonà e Stefano Guizzetti. Modera Giampaolo Trombetti, direttore di Alice TV.

### Ore 15.30, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per Momenti gelati il dibattito dal titolo “Così diventa gelato. Acqua, freddo e zucchero. L’antica magia che trasforma gli ingredienti in gelato”. A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

### Ore 16.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Lecture* - Per letture golose viene presentato “Il gelato a modo mio. Tutto l’anno nella cucina di casa”. A leggerne alcuni passi il maestro gelatiere Simone Bonini. Presenta la food blogger Ornella Daricello.

### Ore 17.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per Momenti gelati il dibattito dal titolo “Così diventa granita e sorbetto: dalla neve fruttata al moderno concetto di granita & sorbetto”. A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

### Ore 18.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Nello spazio Officina del Gelato è tempo di show cooking con “Il gelato dalla massa cacao, la nuova tendenza del gelato al cioccolato”. All’opera Andrea Mecozzi di Fermento cacao con i maestri gelatieri Nicola Papparini e Rosario D’Angelo.

### Ore 18:00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Talk* - Un talk sul “Gelato artigianale, storie di chi ha investito in un simbolo della qualità italiana sui mercati esteri”. Partecipano al dibattito Satoshi Takada, maestro gelatiere giapponese, Alfonso Jarero, maestro gelatiere messicano, Claudio David Guerrero, maestro gelatiere portoghese, Giorgio Zanatta, maestro gelatiere francese, e Yumi Picone, giornalista giapponese. Modera il talk il giornalista e gastronomo Nino Aiello.

### Ore 20:00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - È la più famosa food blogger italiana e, nello spazio Officina del Gelato, sarà protagonista di “Gelato social, Chiara Maci interpreta il fior di latte”. Insieme a Chiara Maci, anche il maestro gelatiere Simone De Feo e la condirettrice di Sherbeth Giovanna Musumeci.

#### Ore 20.00, Piazza Francesco Cutò

*Incontri* - Un appuntamento col caffè letterario dal titolo “Il gelato nella grande letteratura, Lev Tolstoj, Marcel Proust, Thomas Mann. Appuntamento con degustazione del gelato citato durante la lettura, su ricetta originale dell’epoca”. Sul palco Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato, e Antonio Cappadonia, direttore tecnico dello Sherbeth Festival. Modera: Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

#### Ore 20.00 - Quattro Canti

*Concerti* - Sul palco dei Quattro Canti il concerto degli Oak The Merrow. Il duo, formato da Simona Lo Piccolo e Nicolò Aiello, già nel nome esprime tutto il suo amore per le leggende mitologiche, soprattutto celtiche. Un concerto che trasuda tutta la loro passione per il folk nordico e per le leggende e i racconti di strada.

#### Ore 21.00 - Via Napoli

*Concerti* - Sul palco allestito in via Napoli il concerto dei Simply Music, gruppo palermitano costituito da quattro veterani della musica provenienti da generi ed esperienze differenti con un unico mantra: ricostruire gli arrangiamenti di brani musicali noti agli amanti della musica anni ‘70, ‘80 e ‘90 in versione swing, jazz, bossa nova e samba.

#### Ore 21.30, Quattro Canti

*Concerti* - Sul palco dei Quattro Canti il concerto dei Karabà, Badiane Bintu Ayala. Il duo di fratelli ha un nome che si ispira alla strega di Kirikù e alla strega di Karabà. Il loro genere è un mix di jazz e hip hop arricchito da momenti di danza e di gioco.

#### Ore 22.00, Piazza Bologni

*Concerti* - Sul palco di piazza Bologni il concerto degli AT+-, Alcool Test Positivo. La cover band agrigentina porterà sul palco alcuni pezzi inediti.

#### Ore 22.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per Momenti gelati l’incontro dal titolo “Dalla pentola al trittico: l’ottimizzazione del vero sistema classico di produzione del gelato artigianale”. A parlarne i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso.

#### Ore 22.00, Piazza Procopio Cutò

*Talk* - Per riflessioni golose Andrea Mecozzi di Fermento cacao, Salvo Giannone dell’Antica Dolceria Bonajuto e Giovanna Musumeci, condirettrice dello Sherbeth Festival commenteranno “Pasta amara” la proiezione del documentario di Ivano Fachin sull’ultimo ciuccularu modicano. A seguire degustazione guidata da Giovanna Musumeci dell’acqua fresca di cioccolata, secondo la ricetta del 1748.

### **Domenica 1 ottobre**

#### Ore 10.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per Momenti gelati i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso saranno i protagonisti di “Così diventa granita e sorbetto: dalla neve fruttata al moderno concetto di granita e sorbetto”.

#### Ore 11.30, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per Momenti gelati i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso saranno i protagonisti di “Dalla pentola al trittico: l’ottimizzazione del vero sistema classico di produzione del gelato artigianale”.

Ore 13.00, Piazza Bologni

*Cooking Show* - Nell'area stand Gelato Gastronomico è tempo di "gelato experience". Uno show cooking sul "Tonno, il re del Mediterraneo incontra il gelato. Focaccia di farina di grani antichi con tonno fresco del Mediterraneo, crema di avocado e sorbetto di capperi di Pantelleria. In abbinamento il gelato alcolico Sex on the beach. All'opera lo chef dell'Associazione a Sud cibo di strada, e i maestri gelatieri Roberto Galligani e Mirco Tognetti. Presenta il food blogger Marco Giarratana.

Ore 15.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Incontri* - Per riflessioni golose "Il sociale come nutrimento delle coscienze". Partecipano al convegno Enzo Volpe, parroco della Chiesa di Santa Chiara, Giuseppe Mattina, assessore alle Politiche Sociali e le associazioni Palma Vitae, Libera Terra e Cotti in Fragranza.

Ore 15.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Nello spazio Officina Gelato lo show cooking dal titolo cooking show "Erbe aromatiche e oli essenziali di agrumi nel gelato, l'innovazione scientifica che fa tendenza". All'opera la Scuola italiana di gelateria, Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato e Nicola Francesca, docente del corso in scienze e Tecnologie alimentari dell'Università di Palermo. Modera Emanuela Balestrino di Pasticceria Internazionale

Ore 16.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Lecture* - Per letture golose, a cura di Siciliando, "Penne rimate, ricette in versi siciliani di Silvana Sardina". Introduce le letture lo scrittore Carmelo Modica. Presenta Vincenzo Perricone, presidente dell'Associazione culturale Siciliando.

Ore 17.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato per momenti gelati i maestri gelatieri Vetullio Bondi e Angelo Grasso saranno i protagonisti di "Così diventa gelato. Acqua, freddo e zucchero: l'antica magia che trasforma gli ingredienti in gelato".

Ore 17.30, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Laboratorio* - Per riflessioni golose il laboratorio di Food Design del corso di laurea di Disegno Industriale dell'Università degli studi di Palermo. "Il design del gelato: nuove modalità di consumo e servizio" porta sul palco i maestri gelatieri Maurizio e Luca Bernardini, Alice Zorzi, responsabile marketing e comunicazione SilicoMart, e Sergio Dondoli maestro Gelatiere e membro Coppa del Mondo della Gelateria. Conclude Dario Russo, coordinatore del laboratorio Food Design. Modera Dario Mangano, professore dell'Università di Pollenzo.

Ore 18.00, Piazza Verdi

*Incontri* - Nello spazio Officina del Gelato, la Scuola Italiana di Gelateria presenta "Pistacchio e mandorla, due tesori di Sicilia". Sul palco, a raccontare di aneddoti e storie, Paolo Bettelli, direttore della Scuola Italiana di Gelateria, Francesco Paolo Marra, docente della facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Palermo, e Mario Marullo, direttore commerciale della Fruit Service. Presenta Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola.

Ore 19.30, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Incontri* - Un appuntamento col caffè letterario dal titolo "Il genio del gelato, storie d'amore di talento e di alchimia tra Palermo e Parigi". Partecipano al dibattito Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato, Leoluca Orlando, sindaco di Palermo, Andrea Cusumano, assessore alla Cultura del comune di Palermo e Antonio Cappadonia, direttore dello Sherbeth Festival. Modera l'incontro Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

Ore 20.00, Piazza Verdi

*Cooking Show* - Nell'area stand Gelato Gastronomico, per "gelato experience", lo show cooking dal titolo "Cous cous di pesce del Mediterraneo e sorbetto al pomodoro e basilico". In abbinamento sarà offerto il gelato alcolico al vino bianco. All'opera lo chef del ristorante Buatta, i maestri gelatieri Antonio Mezzalira e Adelina Iuliano. Conduce Massimo Bernardi, direttore di Dissapore.

Ore 20.30, Via Napoli

*Concerti* - Sul palco di via Napoli Angelo Daddelli e i picciotti saranno protagonisti di un vivace e allegro spettacolo di musica folk siciliana.

Ore 21.00, Quattro Canti

*Concerti* - Sul palco dei Quattro Canti il concerto dei Ka Jha City. Un gruppo che è l'esempio di come le culture musicali, anche molto diverse e lontane tra loro, possano dialogare e dare vita a qualcosa di inedito. In alcuni brani, tra cui Trinacria, inno di controultura alla gattopardiana sensibilità siciliana, riescono a sintetizzare la parte più nobile della musica popolare.

Ore 21.30, Piazza Bologna

*Concerti* - Sul palco di piazza Bologna il concerto di A noi ci piace vintage. Il gruppo musicale palermitano, fondato da Vincenzo Ferrera e Dario Sulis, proporrà uno spettacolo dal sapore vintage, che porterà il pubblico a cantare, saltare e ballare.

Ore 22.00, Piazza Francesco Procopio Cutò

*Premiazione* - Il giornalista di Radio 2 Federico Quaranta condurrà la premiazione del Concorso Internazionale Francesco Procopio Cutò, unico maestro gelatiere a cui è stata dedicata una piazza.