Quel film dello Sherbeth 2012

Scritto da Manuela Barone
Sabato 22 Settembre 2012 12:29



Lo **Sherbeth 2012**, svoltosi a **Cefalù dal 6 al 9 Settembre**, è stato come il sequel di un film, un'esperienza già vissuta che speri davvero non sia deludente o che almeno confermi le buone impressioni della precedente.

Arrivo al mattino presto, di sabato, e vengo catapultata in un giro turistico della città, dal **Duomo** al **Museo Mandralisca**, fino a **Porta Pescara** e al lavatoio medievale. La guida, molto preparata e gentile, ha descritto in maniera viva e coinvolgente la storia di una comunità di pescatori inserita in un punto strategico dell'isola, divenendo poi avamposto commerciale e fiore all'occhiello durante il dominio normanno. Molti secoli dopo, grazie a ClubMed, regnanti ed esponenti del jetset internazionale verranno qui a far sfoggio di lussi e ricchezze.

Stendo decisamente un velo sulla tappa successiva del tour, al borgo di **S.Ambrogio** poco distante. Vista mozzafiato e mare incantevole, ma dubito fortemente che un'esposizione di vespe storiche e degli stuzzichini scongelati e fritti, serviti come rinfresco, possano rappresentare una valida attrattiva.



Il ritorno a Cefalù, al **Cortile delle Stelle**, mi proietta verso il motivo per cui sono arrivata. Una breve visita, guidata dal Maestro **Roberto Fiorino**, nel laboratorio dove vengono prodotti i quaranta gusti di gelato di questa edizione. Pastorizzatori, mantecatori, frigoriferi e abbattitori (che vista la quantità di gelato in crescente aumento di anno in anno hanno sofferto non poco durante questa edizione), un nuovo apparecchio prodotto da **Selmi** per tostare la frutta secca secondo il grado di tostatura desiderato e ridurla in pasta, il tutto gestito in un contesto di ordine ed efficienza per produrre i novantamila chili di gelato assaggiati nei quattro giorni di manifestazione**.**

Carpigiani, che quest'anno inaugura il **Museo del Gelato ad Anzola**, e che con **Cefalù** ha sempre avuto un legame imprescindibile per gli ovvi motivi che possiamo tutti intuire, ha fornito i macchinari come sempre. Questa quarta edizione del **concorso Internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli"** ha premiatoIl campano **Raffaele Del Verme**, della Gelateria Di Matteo da Torchiara (SA) con Il gusto **fichi al cioccolato. La giuria popolare** ha incoronato **Santo Musumeci** di Randazzo (CT) con il suo gusto **pistacchio** prodotto con la pasta realizzata proprio al **Cortile delle Stelle** con la raffinatrice/tostatrice della **Selmi**. Queste invece sono le mie personalissime opinioni sui gusti presenti alla manifestazione con tanto di voto e quasi sempre commento.

ANTICA GELATERIA F.LLI GRANATA	**GIUSEPPE ALESSANDRO VINCENZO**	**SICILIA - NICOSI (EN)**	**CEDRO**	**Discreto, voto 6**
ANTICA PORTA TERRA	**MAURIZIO CALABRESE**	**SICILIA – CEFALU' (PA)**	**STRACCIATELLA AL PISTACCHIO**	**Anonimo, inclusione nella top3 ufficiale incomprensibile.**
BAR DUOMO*	**SERIO GIOVANNI**	**SICILIA - CEFALU' (PA)**	**DUOMO (frutta secca)**	**Poco equilibrato con la nocciola dominante su**

				tutto, retrogusto di datteri e fichi, molto grasso. 5
BELLA GELATERIA	**JAMES COLERIDGE**	**VANCOUVER – CANADA**	**LEMON MAPLE SYRUP (sorbetto al limone e pepe di cayenna)**	**Sinceramente brutto. Peccato, ho apprezzato molto l'entusiasmo di James Coleridge. Ritenti Mr. Coleridge, sarà più fortunato!**
BLUEMOON	**BUSCEMA ANGELO**	**SICILIA – DONNALUCATA – SCICLI (RG)**	**CANNELLA**	**Troppo dolce, poco deciso. 4,5**
ORTOLOT	**FAUSTO BORTOLOT**	**GERMANIA – COCHEM**	**BIRRA DOPPIO MALTO**	**Divino. Il vincitore della mia classifica personale**
BRUNO DI BONI PIERINA	**SERANI MARIO**	**LAZIO - ANTRODOCO (RI)**	**SAPORI D'AUTUNNO (castagne, nocciole e mandorle pralinate)**	**Una stracciatella base nocciola. simile alla confettura di castagne. 6**
CIOCCOLATERIA MAGA CACAO	**TRASPARTI GIACOMO**	**MARCHE - CIVITANOVA (MT)**	**ARANCE E FAVE DI TONKA**	**Piccante, stucchevole, non gradevole. 3**
COOP GIOIA SU SUGELLAU DE ZIA BIATTA A.R.L.	**RUBEN PILI**	**SARDEGNA - SAN SPERATE (CA)**	**GATTOU (crema caramello e croccante di mandorla)**	**Vago sapore di tutto, non ho mai amato i gusti con troppi ingredienti. 5**
DE' COLTELLI	**GIANFRANCESCO CUTELLI**	**TOSCANA - PISA (PI)**	**VANIGLIA**	**Molto buono, delicato e aroma di vaniglia persistente. 7**
DI MATTEO	**DEL VERME RAFFAELE**	**CAMAPANIA - TORCHIARA (SA)**	**FICHI ALLORO E MANDORLE**	**Profumo di alloro netto e distinguibile. Stessa consistenza del fico al palato. 6,5**
DOLCEMENTE	**YANIV ABERGEL**	**ISRAELE - MOSTAV GEFEN**	**DATTERI E NOCE**	**Con miele di dattero e sale del Mar Morto. Avrei messo più sale. 5+**
DON PATRICIO S.A.	**PATRICIO RAIMUNDO**	**ARGENTINA - PERGAMINO - BUONOS**	**DULCE DE LECHE GRANIZADO (crema**	**Buono ma dimenticabile. 6**

		AIRES	caramello e cioccolato)	
GAIA GELATO ECOBIO LOGICO	FERRO ALESSANDRO	EMILIA ROMAGNA - PARMA (PR)	PARMIGIANO delle TERRE TERREMOTATE (gelato BIO)	Triste mortificare un prodotto così buono con un gelato non alla sua altezza. Forse avrebbe reso di più con del prosciutto crudo al posto del melone. 4
GELATERIA AZZURRA	GAETANO DOMINICI	SICILIA - PALERMO	MANDORLA E PISTACCHIO NOCCIOLA DEI NEBRODI GELSI (per celiaci)	Il Nocciola è buono, delicato, grazie alla poca tostatura (Cappadonia Docet). Buono anche gelsi. 7
GELATERIA FIESTA	KOZLOVA IRYNA	EMILIA ROMAGNA - (RE)	LANCELLOTTA (mosto d'uva emiliano)	Sottovalutato. 7,5
GELATERIA MARINA DI PIAN MARINA & C.	GABRIELE DAL BEN	FRIULI - GEMONA (UD)	FIORI DI SAMBUCO E PROSECCO FRIULANO	Il sapore di prosecco era eccessivo, complessivamente sufficiente.
GELATO E CIOCCOLATO	TIRABASSI LUIGI	LAZIO - SUBIACO (RM)	PESCA E BASILICO	Perfetto. 9
GELATO PAZZO	BIANCHI PATRICK	VALLE D'AOSTA - AOSTA (AO)	UVA	Sottovalutato anche lui 7,5
GOLOSI DI NATURA	ANTONIO MEZZALIRA	VENETO - GAZZO PADOVANO (PD)	FIOR DEL MATTINO (latte, croissant, confettura di albicocca)	Avrei aggiunto un caffè e un quotidiano. 4,5
IL BIGNE'	NICOLA ANTONIO SALERNO	SICILIA - CALTANISSETTA (CL)	CARAMELLO AL SALE	Davvero buono, con un probabile aroma mandorla di cui non ho avuto modo di confermare la presenza. 7,5
IL PINGUINO	PACE VINCENZO	PIEMONTE - TORINO (TO)	GIANDUIA	Il cioccolato al latte dominava su tutto. Poco definito. 5
LA FENICE	BLANCO IGNAZIO	SICILIA - MODICA (SR)	CIOCCOLATO MODICANO	7+

LA PREFERITA	**PAOLO ANTICO**	**SICILIA - PARTINICO (PA)**	**CIOCCOLATO FONDENTE**	**Senza infamia e senza gloria, un fondente da manuale. 7**
MAKI'	**LUZI ANTONIO**	**MARCHE - FANO (PU)**	**AMARENA DI CANTIANO**	**6**
MARCHETTI ALBERTO	**MARCHETTI ALBERTO**	**PIEMONTE - TORINO**	**NOCCIOLA PIEMONTESE**	**Una nocciola troppo tostata e invadente, che ha privato il frutto della sua personalità. 6**
MUSUMECI	**SANTO MUSUMECI**	**SICILIA - RANDAZZO (CT)**	**PISTACCHIO**	**8**
CARBE'	**CARBE' MARIA ANNUNZIATA**	**UMBRIA - PERUGIA**	**OLIO DI OLIVA UMBRO E TARTUFO**	**Non sono molto incline al gelato gastronomico. Non terribile, ma nemmeno buono, con pessima sensazione tattile al palato. 4**
RIZZARDINI VIEL S.N.C. DELIZIA	**MARCO VIEL**	**VENETO - BELLUNO (BL)**	**PINO MUGO E MIELE**	**Con olio essenziale di cespuglio agliforme alpino e miele di rododendro. Gradevolissimo. 7**
SELENE	**SHINSAKU KATAHIRA**	**GIAPPONE - FUKUSHIMA**	**YUZU (bergamotto giapponese)**	**Acqua di colonia per bambini. 4**
SOBAN	**SOBAN ANDREA**	**PIEMONTE - VALENZA (AL)**	**MENTA DI PANCALIERI**	**Bravissimi i Soban, per aver fatto capire ai più di che colore deve essere il gelato alla menta. Ottimo ma estremamente balsamico, meglio degustarlo alla fine. 8**
Giorgio Barassi (MI)			**Pesca di leonforte**	**Perfetto 8**
Francesca Silvestrini (MI)			**Susine di Monreale**	**6.5**
Pierluigi D'Ambrosio			**Mandorla pizzuta di avola**	**Poco intenso 5**

(Casarsa della Delizia PN)				
STAND L EGALIT A'			**MIELE PROFUMO DELLA LIBERTA'**	**Intenso retrogusto di miele persistente a lungo. 7**



In questa edizione si è puntato molto sulla solidarietà e il consumo critico, promuovendo il gelato prodotto con miele coltivato nelle terre di **Libera Terra** confiscate alla mafia, il gelato prodotto con il parmigiano delle terre terremotate dell'**Emilia Romagna** e quello al bergamotto di un maestro giapponese proveniente da **Fukushima**, travolta dall'incidente nucleare di un anno fa, del quale chissà ancora per quanto tempo subirà gli effetti. Apprezzo molto queste iniziative per mantenere vivo il ricordo degli eventi, ed è giusto sfruttare un momento piacevole come quello del gelato per instillare buone idee nel prossimo, augurandomi vivamente che questa abitudine sia mantenuta anche nelle prossime edizioni.



Vorrei concludere con la mia TOP 3, che non coincide mai con quella ufficiale, ma che mi rende molto orgogliosa per il solo fatto di aver confermato il mio record dell'anno precedente, con 36 gusti di gelato in sole due ore.

1. **BIRRA DOPPIO MALTO**, quattro coppette non sono bastate a placare la voglia di questo gelato. Contrariamente alla scorsa edizione in cui questo gelato era già stato presentato, stavolta I Bortolot hanno trovato il bilanciamento ideale, dando la sensazione di assaggiare la schiuma gelata e cremosa, ma dal sapore deciso e vivo. Ho saltellato dal piacere come poche volte nella mia vita, come una bimba che prova un cibo nuovo e non riesce a contenere l'emozione. Alla quarta coppetta il ruttino non ve lo toglierà nessuno.

2. **PESCA E BASILICO**, semplicemente perfetto. Fresco, profumato, leggero.

3. **CARAMELLO AL SALE**, Ad un secondo assaggio fatto a distanza di qualche ora, forse coinciso con una produzione successiva, la percentuale di sale era sensibilmente aumentata, amplificando il contrasto dolce-salato.

Appuntamento al prossimo... film!