Sherbeth, decimo anno

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 15 Ottobre 2018 11:51



Anche quest'anno, **Sherbeth** ha fatto il "botto". Il numero dei visitatori sempre in crescita e alcuni miglioramenti soprattutto di carattere organizzativo, ne confermano il successo. Mezzo milione di visitatori hanno invaso le strade del centro storico e fatto man bassa di ben 20.000 chili di gelato, preparato da oltre cento gelatieri che hanno lavorato senza sosta facendo di **Sherbeth** la più grande vetrina internazionale del gelato. Per me, che personalmente ho recensito la manifestazione fin dalla sua seconda edizione a **Cefalù**, è stato inevitabile accorgermi di come, di anno in anno, **Sherbeth** sia riuscita a raggiungere dei traguardi straordinari, soprattutto modificando la sensibilità delle persone verso il gelato, soprattutto verso il gelato artigianale. Se dapprima il gelato era quella pietanza piacevole e fresca da consumare solo in estate per placare l'arsura, adesso è inevitabile che assaggiando il gelato si cerchi di interpretare la maestria dei gelatieri nel declinare le materie prime del territorio e le loro esperienze personali. **Sherbeth** è soprattutto storie da raccontare, **Sherbeth** unisce, nonostante i chilometri compiuti appositamente dai maestri gelatieri pur di essere presenti e potersi confrontare, per crescere professionalmente e umanamente.



Sono arrivati da tutta Italia e dal resto del Mondo per fare assaggiare il proprio gelato. Jarero dal Messico, Isobem dal Giappone, Taseer dal Regno Unito, Marcia dal Brasile, o Laura Mesa dalla Bolivia. Non solo Laura e Marcia, ma ben dieci sono state le donne a partecipare in questa edizione, confermando il trend in crescita delle donne in gelateria, che finalmente stanno iniziando a mostrare i propri volti anziché restare dietro le quinte.
Anche **Palermo** in quei giorni riflette questa voglia di unire e raccontarsi, mostrandosi bella e imponente agli occhi di quanti percorrono gli stand, muovendosi dal **Teatro Massimo** fino alla rinata **Galleria delle Vittorie** e ai **Quattro Canti**, per poi risalire **Corso Vittorio** e riposarsi a **Piazza Bologni**, sotto gli occhi dell'eternamente paziente Carlo V (statua).
Se devo fare un bilancio fra l'edizione passata e quella di quest anno, posso dire che ho percepito dei notevoli miglioramenti dal punto di vista tecnico. Di sicuro la temperatura ha aiutato, un clima più mite della precedente edizione ha consentito al gelato di mantenere la sua struttura e farsi apprezzare nella migliore delle condizioni.
Consistente è stata la presenza "fisica" dei maestri all'interno dei laboratori, per gestire direttamente preparazione e produzione dei loro gelati. Questo ha consentito un miglior prodotto finito, privo degli errori nei bilanciamenti che si erano potuti registrare negli anni passati, spesso a causa di uno scarso monitoraggio nei laboratori
Se devo pensare alle storture, il mio crescente spirito ambientalista mi fa puntare il dito alla spropositata quantità di cucchiaini di plastica finita nei cestini della spazzatura durante la manifestazione, rendendo quasi impossibile una corretta raccolta differenziata. Sarebbe stato utile un cestino apposito oppure l'impiego di cucchiaini in materiale riciclabile. Credo che una manifestazione di una ormai così ampia risonanza come **Sherbeth** non possa più sottovalutare certi aspetti, specie in una città come **Palermo** che vive la costante minaccia di finire seppellita dai rifiuti.



Una delle novità di questa edizione di **Sherbeth** è stata la presenza in giuria, per la prima volta, dei maestri gelatieri: **Gianfrancesco Cutelli**, **Taizo Shibano** e **Satoshi Takada**. Presenza a mio avviso necessaria per un giudizio sul gelato che tenga conto di tutti gli aspetti tecnici, insieme al tecnologo alimentare **Franco Bray** e al giornalista di R Food **Luca Iaccarino**, hanno quindi decretato i tre vincitori:
1. Fabio Solighetto, titolare della gelateria "L'albero dei Gelati" di Seregno, con il gelato a base di ricotta di bufala,

grappa capovilla Prunus Aurum invecchiata 15 anni e pepe pejna;

2. Laura Mesa Franco della Gelateria "Ottimo" a Cruz della Sierra in Bolivia, con il gusto Dulce Arequipe;
3. Rosario Leone D'Angelo della "Sikè Gelato" di Milazzo, in provincia di Messina, con le sue granite al caffè e alla massa di cacao.

La giuria ha scelto di assegnare quest'anno tre premi.

• Migliore tecnica della preparazione del gelato a:
Renato Trabalsa della trattoria "Sora Lella" di Roma, con il gusto "Amleto" e **Simone Valotto** della Gelateria "da Simone" a Noale in provincia di Venezia con il gusto "Latte Tostato".

• Il gusto che rappresentava al meglio il territorio di provenienza del maestro gelatiere a:
Luca e Guido De Rocco dell'"Eiscafé De Rocco" a Schwabach in Germania con il "Sorbetto all'uva fragola con noci caramellate alla zoldana" e a **Fabrizio Fenu** della gelateria "I Fenu" a Cagliari con il gelato "all'abbardente e all'elicriso".

• L'originalità del gusto del gelato a:
Roberto Leoni della gelateria "Leoni" a Cesena con il gusto "Mazapegul" (panna, latte, zucchero e uova) e **Isobe Hiroaki** della gelateria "Quattro panchine" a Yokohama in Giappone con il gusto "Sakura" ai fiori di ciliegio e cioccolata bianca.

I MIEI GUSTI PREFERITI

CIOCCOLATO DI MODICA

Peppe Flamingo ha preparato un gelato perfetto nella sua essenzialità, partendo da un cacao monorigine del Venezuela, aromatico e ricco di spessore, e dallo zucchero grezzo di canna di Sicilia. La lavorazione su base acqua è stata funzionale alla percezione sensoriale di tutti gli elementi aromatici del gelato, quelli del cacao, dello zucchero, della cannella e del peperoncino percepibile a fine degustazione in modo non invasivo e destabilizzante.

LIQUIRIZIA DI ATRI E MENTA PIPERITA

È un gelato semplice e magistralmente bilanciato. La diffusione della cultura dell'artigianalità nella preparazione del gelato ha fatto si che ogni ingrediente si mostri nella sua vera natura: ecco quindi una liquirizia di Atri dai toni del marrone, perfettamente bilanciata con gli oli essenziali della menta piperita che aggiungono struttura al sapore della liquirizia senza prevalere. Perfetta la palatabilità e la cremosità conferita dall'uso di latte e panna fresche. Nessun emulsionante presente e la farina di carrubba come unico addensante. Estremamente rinfrescante e piacevole, invita ad essere assaggiato nuovamente.

CIOCCOLATO BIONDO, LIME E SALE NERO

Simona Carmagnola è partita da burro di cacao, latte e zucchero per ottenere un cioccolato bianco privo di teobromina. Il cioccolato bianco viene poi caramellato e arricchito dalle scorze di lime e dal sale nero di Cipro. Perfetto l'equilibrio sensoriale fra dolce e salato.

NOCCIOLA DI CALABRIA

Da non amante del gelato alla nocciola, questo mi ha stupito. Il grado di tostatura della nocciola tonda calabrese ha interpretato idealmente le peculiarità di questa varietà, intensa e profumata. La presenza della granella ha permesso un gioco di consistenze vincente. Cremoso in modo assolutamente non stucchevole. Giustificatissima la preferenza di questo gusto su tutti gli altri da parte del pubblico, che lo ha esaurito più volte al giorno durante tutta la manifestazione.

HOKEY POKEY (con il contributo olfattivo degli aghi di pino e del fieno)
Forse per me il gusto più divertente, sia per il sapore ben bilanciato che per le abilità comunicative del maestro

Taseer Ahmad, che ha voluto rendere omaggio ai primi immigrati italiani del Regno Unito, che in età vittoriana vendevano il gelato per le strade, spacciandolo per un'opera di magia.
Ahmad strizza dunque l'occhio alla storia ma anche alle origini siciliane del gelato. Hokey Pokey è preparato con latte, zucchero, ricotta e neroli (ossia di zagara o arancio amaro, che veniva definito "il profumo delle regine") e briciole di honeycomb , un prodotto di pasticceria ottenuto portando lo sciroppo di zucchero ad una temperatura di gran cassè e aggiungendo bicarbonato di sodio. Le bolle di diossido di carbonio che si sprigionano nella reazione permettono alla miscela di "schiumare" , aumentando notevolmente di volume, per poi raffreddarsi regalando un prodotto croccantissimo che riporta all'infanzia fin dal primo morso.

ZABAIONE "AMLETO"

con marsala e moscato di Pantelleria con granella di amaretti artigianali con mandorle e vaniglia, è un gelato per adulti. Tanto, tantissimo alcolico, ma forse proprio per questo ideale per dimenticare i problemi! Bando alla facile ironia, Amleto è un gelato rotondo e corposo, con un'identità assolutamente ben definita che ne fa ricordare il sapore anche a distanza di tempo.

MELOGRANO, LIME E ZENZERO CANDITO

Giuseppe Laterza ha creato un gelato fresco e gradevolissimo, il perfetto finale di una cena d'estate, intenso dal punto di vista cromatico, leggero e fruttato. In prima battuta il melograno arriva al palato prepotente , poi il lime a smorzare la dolcezza e infine persiste lo zenzero con la sua nota leggermente piccante. Un gusto complesso ma di immediata comprensione in tutti i suoi aspetti gustativi.

ABISSI DEL MARE

La sorpresa. Non avrei mai saputo accostare questi ingredienti e probabilmente non ci avrei mai nemmeno pensato, forse (si potrebbe anche dire sicuramente) a causa della mia profonda ignoranza in fatto di the. Abissi del Mare è un gelato a base di tè hojicha, con foglie scaldate al vapore e tostate su carbone. Il the hojicha ha un bassissimo contenuto di teina e un gusto di frutta secca che ben si sposa con le nocciole nostrane e la fava di tonka.

AMAZZONIA INFINITA

L'açaí è il frutto di una palma amazzonica, considerato il più ricco di nutrienti di tutta la foresta. Il cocco e la tapioca, aggiunta per conferire l'effetto di croccantezza, completano la scelta di Marcia Garbin di declinare nel suo gelato i tre ingredienti più importanti della sua terra. Estremamente gradevole, mi è piaciuto tanto.

GRANITA AL CAFFE'

La granita al caffè messinese preparata da Sikè Gelato è fatta con il caffè espresso preparato con la caffettiera, come da tradizione. Ha un gusto forte e deciso e pur essendo una granita è estremamente morbida in bocca, tanto da ricordarmi più una cremolata che una granita. Unica pecca di questa granita è non essere stata servita con la panna e la "broscia" (brioscia).

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP ALLA GRAPPA DI LAMBRUSCO

Decisamente nella mia personalissima "Top 3". Negli ingredienti, il 50% è Pera dell'Emilia Romagna IGP , nel restante 50% troviamo grappa di lambrusco del circuito slow food e aroma di gelsomino. Un abbinamento classico che poteva sconfinare nel banale, ma non è questo il caso. Claudio Baracchi ha diretto ad arte il suo concerto di sapori regalandoci un pera e grappa che resterà negli annali.

LORELEY (Torta Quark con variegatura di salsa di prugne)
Il gusto cheesecake negli ultimi tempi va per la maggiore, ma purtroppo ha dato spesso vita a gelati anonimi, figli probabilmente di maestri gelatieri poco capaci. Il gusto Loreley interpreta in versione gelato la KäseKuchen, una sorta di cheesecake al forno tipica della Renania, con una base morbida e un ripieno al formaggio a base di quark, formaggio a pasta molle di latte caprino, che rispetto alla Philadelphia impiegata di solito nella cheesecake classica

è un po' più acido. Nel gusto Loreley, partendo da una base bianca viene stato aggiunto il quark, bacche di vaniglia e briciole di pasta frolla. A completare il tutto una salsa di prugne, tipico frutto della zona. Il contrasto è un perfetto equilibrio fra acidità, dolcezza e sapidità.

BRUSCOLINO

Non avevo mai assaggiato un gelato ottenuto dai semi di zucca, o bruscolino, come vengono chiamati in dialetto romanesco. Lorenza Bernini ha creato un gelato cremoso e avvolgente, con un sapore di frutta secca intenso che non sfigura davanti ai cugini più famosi, pistacchio e nocciola.

CARRUBBA

Come per il gelato ai semi di zucca, anche il gusto carrubba è un'assoluta novità. La farina di carrubba è ormai ampiamente utilizzata come addensante in pasticceria, oltre ad avere il vantaggio di non contenere glutine e svariate proprietà benefiche. Il gelato di Angelo Buscema sa di caramello, di terra, di liquirizia e desta grande curiosità, poiché ogni assaggio regala sfumature sempre nuove e diverse.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO