Sherbeth Festival, sempre più internazionale

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 10 Ottobre 2016 18:47



Non è facile di anno in anno descrivere un fenomeno come quello di **Sherbeth**, festival che, creato e organizzato da **Davide Alamia,** curato dal direttore tecnico **Antonio Cappadonia** e dall'addetta stampa **Claudia Santoro**, è ormai in continua crescita ed evoluzione, tanto da essere stato inserito nella Carta dei Luoghi dell'Identità e della Memoria, come "luogo del gusto" da parte del Centro regionale del Catalogo e della Documentazione. **Palermo** è infatti il luogo di nascita di **Francesco Procopio de' Coltelli**, il geniale artigiano che sul finire del XVII secolo abbandonò la terra natia per cercar fortuna a **Parigi**.

Lì fondò il suo "**Cafè Procope**", che esiste ancora oggi ed è il più antico caffè del mondo, esso fece da sfondo al fermento culturale e alla storia della città di **Parigi** e del mondo moderno tutto. **Procopio** iniziò a sperimentare con ciò che sapeva fare meglio, ossia giocare con il ghiaccio creando preparazioni deliziose, granite e sorbetti, che per la prima volta nella storia non erano appannaggio esclusivo della nobiltà. In un certo senso, **Procopio** rese democratico il gelato, tanto da meritare una licenza reale che gli garantisse la priorità nel trasporto della neve! Inoltre, senza **Procopio** non avremmo mai sostituito il miele con lo zucchero di canna e aggiunto il sale marino alla neve per farla durare più a lungo, due sue intuizioni che diedero al gelato la possibilità di acquisire la struttura che conosciamo oggi. Quindi **Cefalù**, sede delle prime edizioni del Festival, non poteva passare il testimone a nessun altro luogo se non **Palermo**



Puntualmente **Sherbeth** ha superato i numeri della scorsa edizione raggiungendo le 300 mila presenze circa e inondando il Cassaro di gente e di colori, ma soprattutto di sapori, perché è di questo che si parla. I 37 i gelatieri in gara, selezionati tra i 42 partecipanti al Festival, provenienti da tutto il Mondo, Giappone, Stati Uniti, Messico, Francia, Germania, Portogallo e ovviamente Italia, sono stati giudicati da una giuria tecnica, presieduta da **Sergio Dondoli**, Gelatiere e membro della direzione della Coppa del Mondo della Gelateria, e composta da:

Eleonora Cozzella – giornalista de l'Espresso,
Clara Mennella – vicedirettore Italia a Tavola,
Carlo Passera - giornalista Identità Golose,
Santi Palazzolo – pasticciere
Salvatore Cappello – pasticcere e presidente onorario di giuria, vincitore edizione 2015



La giuria ha decretato che a vincere il **Premio Procopio de' Coltelli** fosse il toscano **Alessio Calamini** con il suo gusto "**Castagnaccio**". Al secondo posto si è piazzato invece **Stefano Guizzetti** con un sorbetto al cacao, rum e peperoncino. Vincitore della medaglia di bronzo è stato **Francesco Mastroianni** con la sua "**Nocciola della Calabria**".

La giuria ha imoltre assegnato 4 MENZIONI SPECIALI

Menzione Giuria Tecnica – 1° gusto straniero per il gusto **Sol Levante** di Taizo Shibano Malga gelato a Nonoichi-City (Ishikawa), Giappone,
Menzione Giuria Tecnica – Creatività per il gusto **Zabajone al moscato con biscotto integrale alla fava di tonka** di Osvaldo Palermo Gelateria Fiordipanna Cornaredo (Milano),

Menzione Giuria Tecnica – **Gusto mediterraneo al Sorbetto dell'Emiro** di Pierluigi D'Ambrosio di D'Ambrosio Gelateria Naturale a Mortegliano (Udine),
Menzione Giuria Tecnica – Prodotti locali per il gusto **Gelato al Torrone di Tonara** del gelatiere Nicolò Vellino della gelateria Dolci Sfizi a Macomer (Nuoro).

La giuria delle food blogger composta da **Ornella Daricello, Manuela Zanni, Clara Minissale, Elena Benfante** e **Cinzia Carcia** ha premiato i gusti

1-**Noci dell'altopiano Ibleo** di Angelo di Buscema della gelateria Blue moon a Ragusa,
2-**Mandorla Reale** di Fabio Pellegrino della Pasticceria Pellegrino a Canosa di Puglia (Apulia)
3-**Liccumìa** di Giuseppe Flamingo della Gelateria Tasta a Modica (Ragusa)

Come ogni anno, ho svolto il mio lavoro di assaggio certosino e attento e ho ovviamente espresso il mio personalissimo parere.

Dato l'elevato numero di gusti in assaggio, li ho per praticità classificati in tre categorie: "decisamente si", "decisamente no", "non mangerei una seconda coppetta". Ho anche deciso di classificare a parte i gusti classici, che sono opera di maestri che hanno fatto e continuano a fare la storia dell'arte del gelato in Italia e nel mondo

Partendo dall'ultima categoria, in cui sono stati inseriti quei gusti che non hanno particolarmente convinto per ragioni tecniche e/o di gusto personale, si dica anche che spesso le condizioni di refrigerazione e trasporto non giocano molto a favore dei gelati, che il più delle volte arrivano agli stand a temperature altissime ai limiti della spatolabilità. Inoltre come per i vini, la temperatura di servizio di un gelato influenza moltissimo la degustazione.

NON NE MANGEREI UNA SECONDA COPPETTA

- **Moscato Docg con riso biodinamico**, per quanto equilibrato, a parer mio non è stato un abbinamento vincente
- **Lavanda**, con i suoi terpeni da gustare "annusando"
- **Pera Williams,** polpa e buccia. Rinfrescante e gradevole ma poco persistente, non colpisce
- **Oro Rosso d'Abruzzo** (Zafferano Dop dell'Aquila e Santoreggia del Gran Sasso)
- **Cremolata Al Cioccolato di Modica** – **Cremolata Mpanatigghia**, interessante per lo studio che ha portato ad elaborare questa preparazione, in cui la nota cioccolata a freddo trova inaspettatamente il burro di cacao che conferisce a questa cremolata una cremosità che di regola non gli è propria. La variante Mpanatigghia abbandona la carne per sposare la cannella, la mandorla tostata e la scorza di limone.
- **Carruba e Mandorla**, nessuno dei due ingredienti prevalente, apparentemente un mix riuscito ma privo di una identità precisa
- **Pinole**, con i suoi accenti aromatici e tostati
- **Fichi**, di varietà diverse,è risultato poco dolce ma equilibrato

- **Nerograno**, con Melograno e Gruè di cacao, tannico e di impatto
- **Sol Levante**, con tofu, gelsomino, albicocca, caramello e mandorla. Davvero piacevole ma con una nota profumata a tratti eccessiva
- **Azoto Liquido**. Si dica alla gente che è una tecnica e non il gusto. E' molto triste vedere lo stand dell'azoto sempre desolato. I microcristalli impalpabili meritano l'esperienza sensoriale.

DECISAMENTE NO

Scelte azzardate negli ingredienti e nei loro accostamenti, gusti stucchevoli per eccesso di grassi e/o zuccheri

- **Mak, semi di papavero**
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**
- **Crema all'anice e Uvetta**. Uvetta inconsistente, coperta dalla forza dell'anice che per fortuna non risulta invasivo
- **Sangria**
- **Torrone dell'Altopiano Ibleo**, senza zucchero, ottenuto dalla lavorazione del torrone in purezza
- **Mela Rosa dei Sibillini**
- **Beurre Noisette e Crumble di Noci Pecan**
- **Bianchini Sardi** (meringa con cuore di mandorle e limone).
- **Miele Millefiori e Fior di Latte**
- **Limone Verdello**
- **Uva Termarina Nera**
- **Sorbetto Sannita** (sorbetto al cioccolato con liquore, arancia e cannella)

DECISAMENTE SI

- **Castagnaccio**, con marroni IGP del Mugello. Perfetto, tanto da vincere. Pastoso senza diventare stucchevole, quasi come assaporare un Mont Blanc, con sentori di rosmarino, pinoli e olio extravergine di oliva
- **Sbrisolona**. Ottimo, la crema e il biscotto non sporcano il palato e non eccedono né con i grassi né con gli zuccheri, grazie anche al contributo di una nota salata che si percepisce a fine assaggio e bilancia il

tutto

- **Liquirizia**. Buono ed equilibrato, forse sarebbe servita una spinta di sapore in più
- **Hoji Cha**, the verde tostato profumato all'arancia. Quasi un simbolo dell'eleganza orientale
- **Granita Siciliana alla Mandorla Pizzuta di Avola e al Ficodindia di San Cono DOP**
- **Gelato per Celiaci**
- **Coffee Break**. Avvolgente. Apprezzabile la scelta di introdurre la polvere di caffè. Forse avrebbe aiutato l'aggiunta di un ingrediente croccante, ma la polvere del caffè lascia un'impronta sul palato marcata e durevole
- **Stracciamenta di Pancalieri**, piacevolissimo, perfetto. Latte, panna fresca, olio essenziale di menta di Pancalieri che estratto per distillazione a bassa pressione è in attesa di ottenere la D.O.P.
- **Birra e Limone**, una festa per le papille degli amanti della Radler. Birra bionda artigianale prodotta a Monaco con 4,9° di alcool e puro succo di limone naturale.
- **Sorbetto di More dei Monti Sibillini**, buon equilibrio fra zuccheri e frutta
- **Il Meglio dei Due Mondi** (Zafferano, Fior di Camomilla e Bottarga della Costa del Golfo), una sorpresa. I tre ingredienti si fondono alla perfezione smentendo l'espressione di sdegno ad una prima descrizione di questo gusto. La salinità arriva lieve nei margini esterni della lingua, dopo aver percepito la rotondità dello zafferano, a chiudere un breve viaggio sensoriale guidato dalle note olfattive delicate descritte dalla camomilla. Quasi come una passeggiata sulla spiaggia in un giorno di inizio primavera.
- **Vanille Blanche di Bourbon Variegata ai Frutti di Corsica.** Gradevolissimo e leggero grazie anche all'assenza di uovo nella base, netta la persistenza della bacca di vaniglia, corposo e profumato con un coulis di frutti rossi, corbezzolo e mirto
- **Pezzo Duro di Cassata Siciliana**, meriterebbe un posto fra i Classici, perché già nei primi anni del Novecento si trova memoria di questo analogo estivo del dolce simbolo della Sicilia, rievocato da una bomba gelato composta da gelato alla crema, gelato al pistacchio e alla fragola, con pezzi di cioccolato e di pan di spagna imbevuto di Rhum. Trovarlo in gara allo Sherbeth è stata una rara occasione per conoscere una parte importante della storia gastronomica della nostra terra

I CLASSICI

- **Cioccolato** di Salvatore Cappello. Cru del Madagascar 64%. Profumato e leggermente acidulo. Un'istituzione.
- **Pistacchio di Bronte** di Santo Musumeci. Maestro artigiano e ambasciatore del gelato nel mondo, il Pistacchio di Bronte è per lui materia prima di eccellenza.
- **Nocciola di Calabria** di Francesco Mastroianni, privo di panna grazie all'alta presenza di grasso nella nocciola, perfetto nel suo grado di tostatura e anche nella scelta di lasciare alle nocciole la loro pellicina.

- **Caffè** di Salvatore Naselli, direttamente da caffè espresso 20% arabica e 80% robusta. Forte la presenza del latte e della panna, ne risulta un gusto morbido e avvolgente.

- **Granita Siciliana alla Frutta** di Guido Alberto Mammana, pluripremiato maestro della granita in Sicilia



Ciò che ha molto colpito di questa edizione è stata la voglia di stupire e la creatività nella voglia di sperimentare dei maestri gelatieri specie in accostamenti davvero arditi, che per quanto possano a volte far storcere il naso ben vengano, perché indicano che l'arte della gelateria è viva più che mai e che anzi attinge sempre più dal territorio locale, con le materie prime strettamente legate al territorio, alla tradizione e alla cultura di ogni maestro gelatiere. **Sherbeth** è ormai non solo un festival che celebra il gelato, ma è diventato un happening culturale e un'occasione preziosa di scambio e collaborazione professionale, uno spazio in cui i gelatieri navigati trovano nuova linfa, i giovani possono accrescere le proprie competenze e gli spettatori conoscere ingredienti sconosciuti, sapori e tradizioni

moocasa_albumid=6336270074760001041