

Anno 4° Numero 5 - Settimanale - Settembre/Ottobre 2012 - Iscrizione al ROC N. 18485 - Poste Italiane Spa - Sped. Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n.46) art. 1 comma 1, DCB PD - €1,90 - Editore Frassinelli & Fortini srl

## gelateria news

rivista per il gelatiere nel mondo

### Sherbet Festival, un mare di gelato, un mare di gente

**G**randi stimeri a Cefalù per lo Sherbeth Festival. In occasione della sesta edizione, ricca di novità, un folto pubblico ha affollato la cittadina madonita. Dal lungomare al molo nello Sherbeth Village due nuove aree hanno accolto i turisti con gelati, spettacoli e concerti: il molo con gli stand e il circuito dei gelosai, dove degustare tranquillamente tutti i gelati in riva al mare, e piazza Cristoforo Colombo, dove oltre a stand e intrattenimento venerdì e sabato la disco music di Mico Coppola con le ragazze del Billioner di Porto Cervo hanno animato le serate dello Sherbeth. E ogni sera tre palchi nello Sherbeth Village dal 6 al 9 settembre: Tony Carbone (Cabaret), Peppino Petta Entajazz Trio, Roberta Gullisano quartet, Frequenze Retrò, Symma Symphony, Nkantu D'azziz, Bossa Nova quartet, Giovanni Cangialosi (Cabaret), Duo Jazz (Nicolas Vella & Volker Stegmann), Akkura, Manfredi di Liberto (Cabaret), Gaia Biondo Trio, Seno Sisters, Debora Rizzo Trio, Kaiorda, Neon Flux, Lasciate libero lo scerozzo e Chiara Minaldi quartet.



Oltre 40 gusti per oltre 90 mila kg di gelato prodotto, 300 mila coni, 300 mila palettine, 300 mila coppette nei quattro giorni di evento allo Sherbeth Festival. Tra questi anche quelli per celiaci della gelateria Azura di Palermo, quello al parmigiano delle terre terremotate della gelateria Gaia Gelato Eco-

biologico dell'Emilia Romagna e quello al miele di Libera Terra prodotto in terre confiscate alla mafia. Mezzo di destagionalizzazione turistica e meltingpot di varie culture, Sherbeth, si pose, al centro del Mediterraneo, come luogo e momento di celebrazione del Gelato Artigianale e offre a professionisti e curiosi una occasione di confronto e di formazione sulle tematiche del gusto, passando dall'economia al turismo e dalla legislazione alla medicina, coinvolgendo grandi icone del settore e con-

fermandosi Festival di rinomata notorietà nel settore e uno dei Festival più attesi in Sicilia. Argentina, Canada, Giappone, Germania, Israele, Italia, Marocco e Portogallo con ben 40 gelatieri tra cui i 3 vincitori della selezione popolare effettuata dal 31 agosto al 2 settembre in occasione di Sherbeth Talent Show sul lungomare di Cefalù. Susine di Monreale, pesca di Leonforte e mandorla pizzuta di Avola sono i 3 gusti vincitori presenti in piazza Duomo nell'I Sherbeth, preparati rispettivamente dai talent

di Cargipiani Gelato University Francesca Silvestrini, Pierluigi d'Ambrosio e Giorgio Barassi, vincitori ex aequo. A far da cornice all'evento, artisti e artigiani che hanno esibito il loro talento nel villaggio del gelato e, per la prima volta, aree ludiche per bambini al lungomare e nella villa comunale con artisti di strada e concorsi di disegno. Oltre 3 mila corsisti ai laboratori di Cargipiani Gelato University sul lungomare che hanno fatto vivere al pubblico un giorno da gelatieri scoprendo gli ingredienti che stanno dentro al gelato artigianale, le sane e saporite proprietà dei sherbeth, le origini e l'evoluzione del "dolce ghiacciato" e le nozioni base per una bilanciatura, mantecazione e conservazione di successo. E sempre sul lungomare, tutto esaurito per i laboratori IPI che ha spiegato agli interessati come aprire una start up del gelato, segreti e normative per una nuova gelateria di successo. Quest'anno alla Corte delle Stelle, abbiamo allestito il laboratorio di produzione con oltre 40 macchine del valore di un milione di euro. Per la produzione di oltre 40 gusti di gelato abbiamo portato 10 macchinari, 10 pastorizzatori, 1 macchina soft EVD, una macchina per il gelato su stecco Fantastich, 5 turbomix, armadi abbattitori. - ha detto Achille Sassoli, event manager Cargipiani - Grande successo per i corsi start up III e per Cargipiani Gelato University dove ogni giorno si registra il tutto esaurito per imparare a fare il gelato e provare la nuova macchina freeze & go".

Continúa a pag. 14



**Pedrocchi Delicee**

**I**l Pedrocchi Delicee: 1° Festival Nazionale del Gelato Artigianale, che da venerdì 21 a domenica 23 settembre 2012 ha animato gli spazi del Plateatico dello storico Caffè. Obiettivo della tre giorni, quello di valorizzare il gelato arti-

gianale, ripercorrendo storia, cultura ed evoluzione di questo celebre e tanto amato alimento, rispetto al quale il nostro Paese vanta un'indiscussa tradizione.

Continúa a pag. 3

**Per far crescere il vostro successo, abbiamo messo in gioco la fantasia.**

Tradizione e innovazione sono le caratteristiche delle coppette e dei brochieri F&G. Per rendere ancora più galante le vostre specialità abbiamo studiato nuovi disegni, allegri e moderni. Se invece volete mettere in primo piano il vostro marchio o il disegno che più vi caratterizza, noi siamo pronti a realizzare al meglio, con colori brillanti e massima nitidezza di stampa, tutte le vostre idee.

F&G - 0-91264 Nethaus/Reg.  
Tel. +39-9156-18-0 Fax +39-9156-1722

Settembre/Ottobre 2012

## Gelato gratis a Genova

**A** Genova, nel centro storico, si è inaugurato un nuovo punto vendita Cre-ma&Cioccolato. La gelateria, in occasione dell'apertura, ha offerto, a tutti coloro che avevano voglia di assaggiare il gusto invitante

e genuino di Crema & Cioccolato, uno squisito gelato. Con oltre 100 negozi affiliati, l'azienda compie nel 2012 undici anni di attività che le garantiscono un'esperienza e una competenza da leader nel settore.

