



### Talk B2B- La Sicilia si racconta

**ore 10:00** – Video Presentazione Sherbeth Summit 2021 e Saluti di *Antonio Cappadonia*, direttore tecnico

**ore 10:30** – Talk a cura di **Idimed** – **La Melagrana Wonderful**: Maestro Gelatiere *Chiara Spalluto* di “Gelateria Vittoria” e *Maurizio Abate* del Consorzio Kore.  
Modera: *Giada Lo Porto*, Giornalista La Repubblica.

**ore 11:30** – Talk a cura di **Idimed** – **Il Pistacchio Verde di Bronte DOP**: Maestro Gelatiere *Vittorio Baldelli* della gelateria “Gelato Contadino” e *Mario Marullo* dell’azienda “Fruit Service”. Modera: *Giada Lo Porto*, Giornalista La Repubblica.

**ore 12:00** – Talk a cura di **Idimed** – **Il Miele di Ape Nera Sicula**: Maestro Gelatiere *Stefano Cecconi* della gelateria “Cremeria Cecconi” e *Carlo Amodeo* dell’azienda “Carlo Amodeo Apicoltore”. Modera: *Laura Martino*, Food Ambassador.

**ore 12:30** – Talk a cura di **Idimed** – **La Bufala Libera**: Maestro Gelatiere *Oswaldo Palermo* di “Fiordipanna” e *Francesco Citarda* di “Libera Terra”. Modera: *Laura Martino*, Food Ambassador.

**ore 14:30** – Talk a cura di **Idimed** – **La Fragola dei Monti Sicani**: Maestro Gelatiere *Alessandro Zoli* della gelateria “Peace & Cream Gelateria Artigianale Creativa” e *Irene Miceli Soletta* dell’ “Azienda Agricola Miceli Soletta”. Modera: *Roberto Chifari*, Giornalista Trm.

**ore 15:00** – Talk a cura di **Idimed** – **La Nocciola Siciliana dei Nebrodi**: Maestro Gelatiere *Luigi Buonansegna* della gelateria “Officine del Gusto” e *Carla Conti* dell’azienda “Conti Nobile Natura”. Modera: *Roberto Chifari*, Giornalista Trm.

**ore 15:30** – Talk a cura di **Idimed** – **Il Limone Biologico**: Maestro Gelatiere *Fabio Solighetto* della gelateria “Albero dei Gelati” e *Giorgio Galioto* dell’azienda “Galioto Sperlinga”. Modera: *Roberto Chifari*, Giornalista Trm.

**ore 16:00** – Talk a cura di **Idimed** – **La Birra Artigianale**: Maestro Gelatiere *Ida Di Biaggio* di “aVista Gusti Nomadi” e *Vito Biundo* del Birrifico Artigianale Bruno Ribadi. Modera: *Federica Terrana*, Giornalista “Oro gastronomico”.

**ore 16:30** – Talk a cura di **Idimed** – **Il Cioccolato di Modica IGP**: Maestro Gelatiere *Erika Quattrini* della gelateria “Il Pinguino Quattrini” e *Innocenzo Pluchino* dell’azienda “Ciomod”. Modera: *Federica Terrana*, Giornalista “Oro gastronomico”.



## **Tavola rotonda – “Idee e riflessioni dei leader del gelato artigianale”**

**ore 18:00** – Saluti: *Antonio Cappadonia*, direttore tecnico e *Giovanna Musumeci*, co-direttore tecnico di Sherbeth.

### **Contributi**

**ore 18:15** – *Marcantonio Ruisi*, Professore di Economia Aziendale e Marketing presso l'Università di Palermo.

**ore 18:30** – *Arnaldo Conforto*, Maestro Gelatiere e Docente di Tecniche di bilanciamento in gelateria.

**ore 18:45** – *Massimiliano Cerra*, Biologo nutrizionista.

**ore 19:00** – *Marlena Buscemi*, Educatrice e Consulente Gastronomica

**ore 19:15** – Dibattito.

Moderatore: *Nino Amadore*, Giornalista Sole 24 ore.



## Concorso Francesco Procopio Cutò

ore 10:00/16:00

### Degustazione Francesco Procopio Cutò (solo in presenza)

Verranno degustati i 34 gusti dei Maestri Gelatieri in modo anonimo.

Ciascun membro della giuria assegnerà inizialmente i voti su **Struttura** e **Gusto**. Dopo che la giuria ha terminato le votazioni e sono state ritirate le schede di votazione, la presentatrice comunica l'abbinamento tra numero vaschetta e gelatiere, il quale in un tempo di un minuto e mezzo presenta alla giuria il gusto proposto. Al fine di garantire l'anonimato dei gelatieri, gli ultimi 4 Maestri Gelatieri in gara verranno rivelati alla fine di tutte le votazioni.

Alla giuria viene somministrata una seconda scheda per le menzioni **Storytelling**, **Innovazione**, **Territorialità** e **Naming**.

ore 16:00/17:00

### Scrutinio

ore 18:00/19:00

### Premiazione Concorso Francesco Procopio Cutò (anche in diretta streaming)

Presenta *Eliana Chiavetta*, Conduttrice radiofonica presso Radio IN