



Food & Agroalimentare - *È calabrese il miglior gelato all'Aceto Balsamico di Modena Igp: trionfa a Sherbeth il sorbetto "Non è un'insalata"*

Roma - 19 nov 2026 (Prima Notizia 24) **Primo posto per Chiara Saffioti e Antonio Grillea della gelateria Granitiamo di Palmi, nel Reggino, grazie a una rivisitazione dell'abbinamento tra arancia e finocchio. Sul podio anche Verona e il Giappone; la rassegna internazionale supera le centomila presenze.**

Parla calabrese l'eccellenza del gelato artigianale abbinato all'oro nero emiliano. Il titolo per il miglior gelato all'Aceto Balsamico di Modena Igp, assegnato nell'ambito dell'appuntamento internazionale Sherbeth Festival, è stato infatti conquistato da Chiara Saffioti e Antonio Grillea della gelateria Granitiamo di Palmi, in provincia di Reggio Calabria, grazie al sorbetto intitolato "Non è un'insalata". La creazione vincitrice ha convinto la giuria proponendo una reinterpretazione originale di un classico abbinamento gastronomico a base di arancia e finocchio, studiata per esaltare l'equilibrio tra le note dolci e la componente acida del prodotto certificato. Il gusto ideato dai due maestri gelatieri calabresi ha avuto la meglio sulle proposte degli altri diciotto concorrenti in gara nel contest promosso dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, ospitato all'interno della diciottesima edizione di Sherbeth Festival, kermesse dedicata al gelato artigianale contemporaneo che ha riunito sessanta maestri provenienti dai cinque continenti, totalizzando oltre centomila visitatori e circa ottomila chilogrammi di gelato prodotto. Alle spalle della coppia reggina, il podio della competizione ha visto piazzarsi al secondo posto Mattia e Mirko Sordo della gelateria Il Mustacchio di Verona, mentre la terza posizione è andata al giapponese Yutaro Rokugo della gelateria R65 di Ito. La giuria ha inoltre attribuito due riconoscimenti speciali: a Marco Ottaviani di Rimini è andato il premio per l'innovazione e la creatività, mentre la belga Anne-Chantal Dupont è stata premiata per la valorizzazione dell'identità territoriale. "Il gelato rappresenta un ambito particolarmente interessante per raccontare la versatilità dell'Aceto Balsamico di Modena Igp e la ricchezza dei suoi profili sensoriali", ha commentato Cesare Mazzetti, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, sottolineando come le creazioni presentate durante la manifestazione dimostrino "come il nostro prodotto possa essere interpretato con competenza e creatività, andando oltre gli abbinamenti tradizionali".

(Prima Notizia 24) Giovedì 19 Novembre 2026