

A PALERMO UNA PIAZZA DEDICATA A FRANCESCO PROCOPIO CUTÒ, GELATIERE PALERMITANO E FONDATORE DEL CAFFÈ LE PROCOPE DI PARIGI,

In occasione della **Giornata Europea del Gelato Artigianale, il 24 marzo, l'Amministrazione Comunale di Palermo e Sherbeth, il Festival Internazionale del Gelato Artigianale** inaugurano **piazza Francesco Procopio Cutò**, per celebrare il gelatiere che nel Seicento divulgò l'arte del gelato in Francia democraticizzando la conoscenza del sorbetto da cui Sherbeth prende nome e valorizzando la cultura composita di un intero popolo attraverso la creazione del **caffè Le Procope**, per il quale il re Luigi XIV gli concesse la *patente reale* per la produzione esclusiva di “acque gelate.”

La piazza si trova nel rione del Capo, all'interno del complesso recentemente ristrutturato denominato **Area Quaroni**, dove a breve sorgerà una galleria commerciale nel cuore della città, area prospiciente la Chiesa di Sant' Ippolito, dove Francesco Procopio Cutò fu battezzato.

Durante l'inaugurazione della piazza, Sherbeth, Festival Internazionale del Gelato Artigianale, offrirà una **dimostrazione della preparazione di alcuni sorbetti** con macchinari storici e degustazione.

L'intitolazione della piazza a Francesco Procopio Cutò si inserisce nelle attività di celebrazione di **Palermo Capitale Italiana della Cultura 2018**.

Sherbeth Festival ha fortemente rivendicato le origini palermitane di Procopio sin dal 2007, dalla prima edizione del Festival. Così l'intitolazione della piazza a Procopio, fortemente voluta da **Admeriem srl**, società palermitana che organizza Sherbeth Festival, guidata da **Piergiorgio Martorana**, Amministratore Unico AdMeridiem e **Davide Alamia**, Ideatore e Coordinatore del progetto Sherbeth Festival e supportata da **Antonio Cappadonia**, Direttore tecnico Sherbeth Festival, è stata accolta positivamente dal Sindaco del Comune di Palermo **Leoluca Orlando**, e realizzata con il supporto di **Salvatore Orlando**, Presidente Consiglio del Comune di Palermo, dell'architetto **Michelangelo Salamone**, Responsabile della toponomastica del Comune di Palermo e con il prezioso contributo della relazione storica a cura di **Luciana Polliotti**, Giornalista, Storica del Gelato, curatrice del Gelato Museum Carpigiani, che ha raccolto le fonti storiche raccontando nei dettagli la storia del “geniaccio palermitano” come lei lo definisce.

Francesco Procopio Cutò, nasce a Palermo il 9 febbraio 1651 da Domenica Semarqua e Onofrio Cutò (poi detto Coltelli) ed è battezzato nella chiesa di Sant'Ippolito al rione Capo l'11 febbraio. All'epoca, la Sicilia racchiudeva tutti gli elementi necessari alla creazione di sorbetti e gelati: ghiaccio e sale per produrli, zucchero (essenziale), fiori, spezie e agrumi quali materie prime. Neve e ghiaccio sui massicci montuosi, sale in grande quantità.

Francesco Procopio Cutò vive a Palermo e impara qui l'arte di fare i sorbetti e i gelati. Nel 1672, Francesco Procopio emigra a Parigi e non si porta appresso soltanto la sua sorbettiera, ma la cultura composita di un intero popolo, intelligenza, creatività, coraggio, curiosità intellettuale.

Durante la sua permanenza a Parigi, Francesco Procopio, si costruisce un sogno: poter possedere un locale bello, accogliente ben frequentato, che si distinguesse dalle bettole e rivendite di caffè che nel frattempo si erano moltiplicate in città, dove poter proporre rosoli, gelati, sorbetti.

Il locale offre un'ampia gamma di vini e distillati; Francesco Procopio propone finalmente i suoi rosoli a base di finocchietto, anice, coriandolo, aneto e cumino; offre le “acque ghiacciate” (granite, allora completamente sconosciute in Francia) e fa degustare i suoi sorbetti a base di ambra e muschio, zafferano, infusi di fiori e di frutta. La sua capacità di mescolare tra loro le spezie, la novità dei suoi sorbetti fino ad allora consumati esclusivamente dalla nobiltà parigina, fanno sì che **Le Procope** sia sulla bocca di tutti.

A Le Procope si discute ora di arte, di letteratura e di scienza. Racine, La Fontaine, Regnard sono tra gli assidui frequentatori.

Il Café-glaciér del palermitano durante il XVII e XVIII secolo sarà luogo d'incontro degli spiriti liberi, dove discutere, far progredire attraverso il confronto nuove idee e teorie.

A Le Procope gli intellettuali trovavano l'ambiente ideale, senza bisogno di entrature per far arte dei salotti; Voltaire scrive: al Procope "lo spirito trova ospitalità senza bisogno di biglietti d'invito". Il Café-glaciér oltre alle caratteristiche sopra descritte, diventa anche luogo di libero dibattito politico, che non è gradito alla monarchia regnante. Ciò nonostante o forse grazie a ciò, la fama del locale si accresce varcando i confini nazionali.

È qui, nel locale del Siciliano, che prende consistenza l'idea di una grande Enciclopedia, che poi proprio Le Procope ne vedrà la nascita. E sull'Encyclopédie comparirà la voce "glace" e la descrizione del suo significato.

Monumento nazionale francese, Le Procope è tuttora funzionante nello stesso luogo in cui nel 1686 Francesco Procopio Cutò, il geniaccio Siciliano nato a Palermo nel quartiere Capo, lo fondò. Si possono ammirare gli arredamenti originali e annusare un'atmosfera carica di storia e di bellezza.

(Di Giornalista, Storica del Gelato, curatrice del Gelato Museum Carpigiani)

Sherbeth è il Festival internazionale del gelato artigianale. Giunto alla sua nona edizione, dal 2010 è stato inserito tra le manifestazioni di grande richiamo turistico della Regione Sicilia, la quale, **nell'anno 2016 ha inserito il Festival nella categoria "I luoghi del gusto" della Carta dei Luoghi dell'Identità e della Memoria.**

Dal 28 settembre al 1 ottobre 2017 celebrerà la sua **nona edizione** con 45 gelatieri provenienti da ogni parte del mondo che per quattro giorni diventano i protagonisti del **più grande Villaggio del Gelato Artigianale.**

Sherbeth si svolge nel centro storico di Palermo e attira migliaia di visitatori da ogni parte del mondo, facendo registrare oltre 250 mila presenze, mettendo a sistema diverse aziende del comparto gelatiero e allestendo il più grande laboratorio al mondo di gelato artigianale, richiamando, ad ogni edizione, i migliori Maestri gelatieri provenienti da più parti del globo e attirando su Palermo l'attenzione di media nazionali e internazionali che, per la 4 giorni del Festival, partecipano a **laboratori e dibattiti** che spaziano attraverso varie tematiche, dal consumo critico e a km 0 alla salubrità degli alimenti, ponendo il capoluogo siciliano al centro del mediterraneo quale capitale internazionale del gelato artigianale.

A fare da cornice all'evento **mostre d'artigianato, concerti e spettacoli** e l'attesissimo **concorso internazionale Procopio**, riservato ai gelatieri partecipanti.

Claudia Santoro press@sherbethfestival.it +393204071715

Seguici su: www.sherbethfestival.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest, Youtube

Hashtag: #Sherbeth2017