

Territorio

Cicirittu apre a Catania: protagoniste l'artigianalità e la valorizzazione delle materie prime locali

di: Redazione

24 novembre 2025



Due fratelli, una passione familiare tradotta in anni di lavoro nel settore della produzione dolciaria e la voglia di investire sul territorio. Nasce così Cicirittu, un progetto che racconta la Sicilia attraverso il gusto, l'artigianalità e la valorizzazione delle materie prime locali. Una storia iniziata nel 2020 ed esplosa in pochi anni, grazie alla determinazione e alla sinergia di Rosario e Domenico D'Agata. Percorsi diversi ma complementari: Rosario, pasticciere con oltre dieci anni di esperienza, è l'anima creativa e tecnica del laboratorio; Domenico, con una visione imprenditoriale e manageriale, ha guidato la crescita del brand, l'espansione online e lo sviluppo dei punti vendita.

Partiti da un piccolo laboratorio, i due hanno saputo costruire passo dopo passo una realtà che oggi rappresenta un'eccellenza del territorio. Dopo lo shop online e il primo negozio di Viagrande, Cicirittu ha trasferito la produzione in un laboratorio più grande alle pendici dell'Etna e ora apre le porte del suo secondo punto vendita nel cuore di Catania, in via Umberto 3: un luogo che profuma di burro, cioccolato, mandorle, agrumi e pistacchio.



Sugli scaffali trovano spazio panettoni artigianali, torroni, creme spalmabili, cioccolatini, paste di mandorla e altri dolci tipici, realizzati con ingredienti scelti e lavorazioni attente. Ogni creazione nasce nel laboratorio dove Rosario D'Agata guida una squadra di pasticceri impegnati a produrre dolci della tradizione e nuove proposte che rispettino la materia prima e l'identità siciliana. "Aprire a Catania è un passo importante per noi – spiegano i fratelli D'Agata – perché significa crescere restando fedeli alle nostre radici. Vogliamo portare l'artigianalità siciliana nel cuore della città, in un luogo che diventi punto d'incontro per chi ama la dolcezza fatta bene". "Con questa nuova apertura – concludono – vogliamo confermare il nostro impegno nel valorizzare la filiera siciliana e nel costruire un modello di impresa familiare moderna, capace di coniugare artigianato, innovazione e legame con il territorio".