

Territorio

Don Peppinu: una storia siciliana lunga tre generazioni

di: Redazione

2 ottobre 2026



Il gelato non parte già pronto da un unico stabilimento e non arriva alle gelaterie per essere soltanto esposto. Nelle botteghe Don Peppinu viene prodotto ogni giorno, in laboratori dotati di mantecatori, abbattitori e sistemi di conservazione. A Modica si svolge il lavoro che sta a monte: si preparano le miscele dosate di zuccheri e stabilizzanti previste dalle ricette, si lavorano la frutta e la frutta secca e si realizzano internamente alcune basi, come le paste di nocciola. È il modello con cui l'impresa siciliana guidata da **Peppe Flamingo** ha costruito una rete di otto gelaterie cercando di conciliare crescita, controllo delle lavorazioni e freschezza del prodotto.

Don Peppinu lo definisce **"Gelato Verace di Origine Siciliana"**: un prodotto costruito a partire dall'ingrediente, e non da paste aromatizzate o preparati industriali pronti all'uso. Ricette e passaggi produttivi vengono condivisi tra le botteghe; il lavoro tecnico consiste nel mantenere coerenza senza cancellare le variazioni naturali delle materie prime.

*«Per me andare all'origine non significa tornare al passato quando si mantecava con ghiaccio e sale», spiega **Peppe Flamingo**. «Significa tornare a scegliere la materia prima e a bilanciare il gelato, usando le conoscenze e gli strumenti di oggi. La ricetta deve essere coerente; l'ingrediente, invece, è vivo e può cambiare».*

UNA STORIA COMINCIATA DAI CONI

Le origini dell'attività familiare risalgono al 1960, anche se la memoria di famiglia colloca l'inizio probabilmente qualche tempo prima. Il nonno di Peppe, Peppino Flamingo, conosciuto come Don Peppinu, gestiva un piccolo frantoio in pietra per le olive, un lavoro fortemente stagionale. Per integrare il reddito decise di affiancarvi la produzione di coni per gelato, un settore allora quasi privo di riferimenti in Sicilia. Ottenne un prestito, installò i primi macchinari nel seminterrato della casa di famiglia e avviò un'attività insolita per quegli anni.

La divisione dei ruoli era già quella di una piccola impresa: nonna Lina seguiva la produzione, mentre Don Peppinu caricava i cartoni sul camion e percorreva la Sicilia orientale in tentata vendita, rincasando soltanto dopo avere consegnato l'ultimo cartone. Negli anni Ottanta il figlio Rosario prese progressivamente le redini dell'azienda, costruì una sede più ampia e affiancò ai coni la distribuzione di ingredienti per gelateria.

Peppe, figlio di Rosario e nipote di Don Peppinu, entrò nell'impresa familiare nel 2006 come agente di commercio. Quell'esperienza gli permise di osservare da vicino sia il lavoro dei produttori di semilavorati sia quello delle gelaterie che li utilizzavano. Quando aprì la sua prima gelateria nel 2011, a Marina di Ragusa, lavorava con gli stessi prodotti che conosceva e vendeva. La svolta arrivò due anni dopo, quando cominciò a rimettere in discussione ricette e metodo: i gusti alla frutta vennero progressivamente ricostruiti a partire dalla frutta, mentre pistacchi, mandorle e nocciole tornarono a essere considerati ingredienti da selezionare e trasformare, non sapori già pronti da aggiungere alla miscela.

Il passaggio non fu un recupero nostalgico delle ricette di un tempo. Flamingo affiancò alla ricerca sulle materie prime lo studio degli zuccheri, degli stabilizzanti naturali, delle temperature e della struttura del gelato. Il risultato attuale nasce da questa doppia direzione: **recuperare il controllo sugli ingredienti e utilizzare la tecnica per ottenere un prodotto contemporaneo, meno freddo al palato e con una consistenza più equilibrata.**

LA PRODUZIONE SI DIVIDE TRA MODICA E LE BOTTEGHE

La crescita della rete ha richiesto di organizzare il lavoro senza trasferire tutta la produzione in un laboratorio centralizzato. **Nella sede di Modica vengono effettuate le lavorazioni che richiedono attrezzature, competenze e controlli comuni:** la frutta secca può essere tostata, raffinata e trasformata in pasta; la frutta viene lavorata nel periodo di maturazione più adatto e conservata attraverso il freddo; zuccheri e stabilizzanti sono dosati nei premix destinati ai punti vendita.

Nelle singole botteghe questi elementi incontrano gli ingredienti freschi previsti dalle ricette. Qui avvengono la preparazione della miscela e la mantecazione. Il sistema consente di condividere il metodo tra i diversi punti vendita e, allo stesso tempo, di produrre il gelato nel luogo in cui verrà consumato.

*«Abbiamo provato anche altre strade, comprese la miscela e il gelato preparati in un unico laboratorio, ma il risultato non era lo stesso», continua **Peppe Flamingo**. «Per noi il primo requisito è la freschezza. Il gelato fatto nella bottega, mantecato e servito in tempi brevi ha una consistenza e una qualità diverse».*

LA RICETTA È CONDIVISA, LA MATERIA PRIMA NON È STANDARD

Il metodo Don Peppinu parte da un principio poco compatibile con l'uniformità industriale: una materia prima agricola non restituisce ogni anno esattamente lo stesso risultato. Cambiano il raccolto, il grado di maturazione, la componente aromatica e la quantità naturale di zuccheri. L'azienda codifica ricette e passaggi produttivi, ma non pretende che un pistacchio, una mandorla, una fragola o un limone abbiano sempre lo stesso profilo. Il lavoro del gelatiere consiste anche nel riconoscere queste variazioni e intervenire sul bilanciamento.

Questa impostazione richiede di adattare la ricetta ai singoli lotti. Zuccheri e stabilizzanti vengono dosati in funzione della struttura ricercata; tostatura, raffinazione e conservazione attraverso il freddo servono a preservare il profilo degli ingredienti fino alla mantecazione in bottega.

Questo approccio trova la sua espressione più immediata nei gusti. Pistacchio, mandorla, cioccolato di Modica, fragolina dell'Etna e agrumi siciliani costituiscono il nucleo più legato al territorio. Alcune ricette hanno segnato anche il percorso pubblico di Don Peppinu: il gelato alla **Mandorla**, **Brontessa**, **Liccumia**, **Setteemezzo** e **Amùricana** sono associati ai riconoscimenti ottenuti dal marchio in competizioni di settore.

Accanto a queste referenze, la ricerca prosegue attraverso gusti e proposte stagionali. **Doppiu Pistacchio**, tra le novità stagionali presentate nel 2026, contiene il 20 per cento di pistacchio, lavorato a crudo, tostato e trasformato internamente, e si colloca per corpo e consistenza tra il gelato e una crema da cucchiaino. Sul versante più goloso, **Signor Calacauso** parte dall'arachide e trova una delle sue declinazioni nel **CalaTaco**, con cialda, mou, cioccolato al latte e arachidi salate.

Il risultato ricercato non è un gelato costruito intorno all'aroma o al colore, ma un prodotto nel quale l'ingrediente rimanga riconoscibile. La tecnica interviene su dolcezza, temperatura al palato, cremosità e persistenza, senza cancellare le caratteristiche della materia prima. È su questo equilibrio tra origine, bilanciamento e libertà di sperimentazione che Don Peppinu fonda il proprio concetto di **"Gelato Verace di Origine Siciliana"**.



La selezione delle materie prime privilegia il territorio: mandorle di Noto, limoni di Siracusa, cioccolato di Modica IGP, latte esclusivamente della provincia di Ragusa, ma prevede eccezioni motivate dalla qualità, come le nocciole acquistate in Piemonte.

«Preferisco dare ai miei clienti un prodotto in cui ho deciso l'origine della nocciola, per quanto tempo e a che temperatura l'ho tostata», spiega **Peppe Flamingo**. *«Il gelato buono è quello fresco: tra uno di vetrina che ha un giorno e uno di pozzetto che ne ha tre, il primo resta il prodotto migliore»*, aggiunge, spiegando perché l'azienda abbia scartato l'ipotesi di un laboratorio centralizzato che produca il gelato finito da distribuire alle botteghe.

La scelta comporta costi superiori rispetto a una produzione interamente accentrata. Ogni apertura richiede spazi di laboratorio, macchinari, consumi energetici e persone formate. È anche la ragione per cui Don Peppinu non programma una crescita affidata soltanto alla disponibilità di un locale commerciale: la selezione e la formazione di chi lavorerà nella nuova bottega diventano parte della decisione.

LA PUTÌA SICILIANA DIVENTA IMPRESA

Flamingo descrive Don Peppinu come una **"putia 2.0"**. La **putia** è la bottega di vicinato siciliana, un luogo nel quale prodotto e relazione con le persone coincidono. La versione contemporanea immaginata dall'imprenditore conserva questo rapporto, ma si dota di laboratori, procedure, formazione e capacità produttiva adeguati a una rete più ampia.



L'espansione non è stata lineare. Dopo una prima fase caratterizzata da aperture anche molto distanti tra loro e da partnership locali, l'azienda ha scelto di concentrare nuovamente le attività, consolidare la presenza in Sicilia e procedere con maggiore cautela. Oggi la prospettiva torna a guardare oltre l'isola, privilegiando città con una forte cultura gastronomica e un pubblico attento alla provenienza e alla lavorazione degli ingredienti.

Portare Don Peppinu fuori dalla Sicilia, nella visione di Flamingo, non significa allentare il rapporto con il territorio. Nuove botteghe possono aumentare il lavoro svolto a Modica, gli acquisti presso fornitori e produttori e la capacità di creare occupazione nell'isola.

*«La nostra idea è ragionare su mercati più ampi mantenendo valori locali», afferma **Peppe Flamingo**. «Se crescono le botteghe, devono crescere anche il laboratorio, le lavorazioni e gli acquisti sul territorio. L'espansione ha senso se genera valore anche nel luogo da cui siamo partiti».*

Alla stagionalità del gelato l'azienda ha affiancato **Marzapani**, progetto dedicato ad altre espressioni della pasticceria siciliana e ai **grandi lieviti**. La sua funzione non è soltanto commerciale. La produzione autunnale e invernale permette di prolungare l'attività del laboratorio e di **offrire maggiore continuità al personale**, evitando che il lavoro si concentri esclusivamente nei mesi estivi. Marzapani mantiene una propria identità per non allargare indistintamente il perimetro di Don Peppinu, che resta centrato sul gelato, la granita e i dolci freddi della tradizione siciliana.



La crescita immaginata per i prossimi anni rimane selettiva. Prima della città viene la squadra: persone capaci di apprendere il metodo produttivo, ma anche di riconoscere il valore della relazione quotidiana con il cliente. È su questo equilibrio tra organizzazione e bottega che Don Peppinu intende misurare la possibilità di portare il proprio gelato oltre la Sicilia.

LE BOTTEGHE DON PEPPINU

Palermo – Via Maqueda, 459

Catania – Via Etnea, 18

Taormina – Corso Umberto, 46

Ortigia – Via Giacomo Matteotti, 39

Marzamemi – Via Marzamemi, 61

Marina di Ragusa – Piazza Malta, 11

Marina di Modica – Corso Mediterraneo, 11

Ragusa – Viale delle Americhe, 52

Don Peppinu

Don Peppinu è un'impresa siciliana del gelato guidata da Peppe Flamingo. Le sue origini risalgono all'attività avviata a Modica intorno al 1960 dal nonno Peppino, produttore di coni per gelato. Dopo l'ingresso della seconda generazione nella distribuzione di ingredienti, Peppe Flamingo ha aperto la prima gelateria nel 2011 e ha progressivamente sviluppato un metodo basato sulla lavorazione diretta delle materie prime. Oggi la rete comprende otto gelaterie. Nel laboratorio di Modica si svolgono le lavorazioni preliminari e si preparano i premix delle ricette; il gelato viene poi prodotto e mantecato quotidianamente nei laboratori delle singole botteghe. Al progetto principale si affianca Marzapani, dedicato alla pasticceria siciliana e ai grandi lieviti.