

Don Peppinu arriva a Palermo, è la sua ottava apertura in Sicilia

24 Giugno 2026

di Redazione



PALERMO – Nel cuore di Palermo, proprio di fronte alla splendida piazza Giuseppe Verdi con il suo imponente Teatro Massimo, Don Peppinu apre il suo ottavo store in Sicilia. Una nuova apertura per far arrivare sempre a più persone il gelato siciliano verace (fatto partendo da materie prime e non da semilavorati) firmato da **Peppe Flamingo**, maestro gelatiere di Don Peppinu.

“Sono estremamente emozionato ed orgoglioso di arrivare in una piazza importante, quanto difficile, come quella di Palermo. Il nostro gelato parla di amore per la nostra terra e per le sue eccellenti materie prime, ma soprattutto parla di rispetto nei confronti dei siciliani, che siano consumatori, collaboratori o fornitori agricoli. In questo senso la meravigliosa piazza Verdi rappresenta il palcoscenico perfetto”, commenta Peppe Flamingo, patron di Don

Peppinu.

Gli interni sono eleganti e scenografici, in pieno stile Don Peppinu, che negli anni è riuscito a creare, anche visivamente, un format da 'bottega' contemporanea dallo stile siciliano, nei colori e negli arredi.

Maioliche dipinte a mano, luminarie e colori accesi che rendono lo spazio estremamente accogliente, conferendogli un'eleganza informale. Protagonista, come sempre, il grande e scenografico bancone – di circa 7 metri di lunghezza – con in bella vista i gusti Don Peppinu, dai più iconici a quelli più nuovi.

E proprio i nuovi gusti sono i grandi protagonisti di questa nuova apertura. Per festeggiare l'arrivo di questo store palermitano, Peppe Flamingo presenta la nuova linea di gusti gelato per l'estate 2026, che saranno presente in tutte le gelaterie Don Peppinu.

La prima grande novità della nuova linea di gusti è il 'Gelato Doppiu'.

“Nei gelati di tradizione italiana di solito si lavora con alcuni parametri ben precisi, ovvero 40% di parte 'solida' (proteine, grassi, fibre, zuccheri) e 60% di liquidi, che derivano dalla parte di panna e latte escludendo i grassi e le proteine. In questa nuova linea abbiamo concentrato all'estremo la parte solida, ribaltando da 40/60 a 60/40. L'unica cosa che non abbiamo aumentato sono gli zuccheri”, spiega Peppe Flamingo.

Il risultato è nettamente più corposo, caldo al palato e con un gusto estremo. “Questa nuova linea di Gelato Doppiu rappresenta per noi una vera e propria sfida tecnica”, conclude.

Tra i gusti di 'gelato doppiu' per l'estate 2026: 'Doppiu Pistacchio', con il 20% di puro pistacchio lavorato da crudo, tostato e raffinato in casa; e il 'Doppiu Gianduja', con il 23% di Gianduja, ricchissimo di Nocciola Tonda Gentile Trilobata.

Poi ci sono i tre gusti limited edition 2026: 'Cioccolato d'Amare', dove il cioccolato al latte incontra la sapidità della bottarga e la citricità della scorzetta di limone pelata, essiccata e ridotta in polvere; 'Jasmelon', il gusto spinto dal Cantalupo dell'azienda CV Fruits abbinato all'inconfondibile profumo del gelsomino; e 'Pescarosa', dove la spiccata freschezza della pesca incontra la profondità della rosa.

Presente anche una linea di gusti realizzati senza zuccheri aggiunti (con polioli), fatti a base di acqua, la 'Linea 007': 'Cioccolato 007' e 'Nocciola 007'.