

Don Peppinu confermata tra le cento gelaterie più iconiche al mondo dalla guida Taste Atlas

15 Maggio 2026

di Redazione



MODICA - La guida *Taste Atlas*, voce autorevole in campo enogastronomico nonché punto di riferimento mondiale, ha presentato come ogni anno la lista delle cento gelaterie più iconiche al mondo. Tra le eccellenze italiane, anche quest'anno - per il quarto anno consecutivo - c'è Don Peppinu, il celebre brand siciliano dedicato al gelato con ben sette gelaterie in tutta la Sicilia (e nuove aperture in arrivo, come quella di Palermo).

In particolare, secondo *Taste Atlas*, il gusto di Don Peppinu da provare almeno una volta nella vita è Brontessa, gelato al pistacchio salato realizzato con il pistacchio di Bronte Dop.

“Don Peppinu è di nuovo sul tetto del mondo! Secondo la prestigiosa testata Taste Atlas, specializzata in classifiche e recensioni di cibi a livello internazionale, il Gelato Brontessa di Don Peppinu è uno dei 100 più iconici al mondo. Per noi di Don Peppinu è un’emozione ottenere questo riconoscimento perché, a differenza di altre classifiche, Taste Atlas non è costruita basandosi sul gusto personale di un recensore, ma sull’iconicità del marchio. In altre parole, su quanto quel marchio è amato dai suoi consumatori. E parliamoci chiaro: per quanto piaccia a tutti essere apprezzati dalla stampa di settore, senza i nostri ospiti non esisteremmo per come siamo”, commenta **Peppe Flamingo**, patron, maestro gelatiere e pasticciere di Don Peppinu.

“Non siamo imprenditori, siamo gelatieri di lunga tradizione. Ci siamo nati nel mondo del gelato. E prima di noi c’è nato anche nostro padre. Facciamo gelato dal 1960, quando il nonno, Don Peppinu, da vero pioniere, creò la più antica fabbrica di coni in Sicilia”.

Eppure la storia recente del format di gelaterie intitolato, appunto, al nonno Don Peppino mostra una propensione al fare impresa tutt’altro che scontata. Fondata nel 1960 da Don Peppinu, in pieno boom economico e “cercando il meglio e la qualità”, l’azienda ha continuato a credere che il gelato siciliano dovesse restare fedele alla tradizione, per raccontare a chi lo mangia la ricchezza delle terre e del bagaglio gastronomico italiano.

Grazie al laboratorio di Modica, il Laboratorio Marzapani, Don Peppinu è l’unica azienda al mondo ad essere in grado coprire ogni passaggio della filiera di produzione e vendita del gelato originale siciliano: dalla selezione degli zuccheri, al bilanciamento delle ricette, fino alla cottura nei forni delle cialde.

“Quando sono nato, nel maggio del 1983, Don Peppinu si occupava già da ben 23 anni di gelato nei vicoletti di Modica Alta. Io non volevo fare il gelatiere, volevo diventare avvocato. Ma nonostante la laurea in Giurisprudenza a Roma, il richiamo della mia terra è stato più forte di tutto. Alla fine ho preferito i laboratori di gelateria alle aule dei tribunali”.

La filosofia di produzione di Peppe Flamingo è figlia della madre terra siciliana e degli insegnamenti di suo nonno: in primo luogo i gelati di Don Peppinu sono genuini, senza aromi e coloranti.