

Don Peppinu, da Modica un modello produttivo che mantiene il gelato nelle botteghe

1 Ottobre 2026

di Redazione



MODICA – Otto punti vendita, un centro di lavorazione a Modica e la mantecazione affidata a ciascun laboratorio. **Peppe Flamingo**, titolare di Don Peppinu, racconta un modello di crescita fondato su materie prime, tecnica e freschezza.

La scelta organizzativa distingue le lavorazioni preliminari dalla produzione del gelato. Nella sede modicana vengono preparate le miscele dosate di zuccheri e stabilizzanti previste dalle ricette, lavorate la frutta e la frutta secca e realizzate internamente alcune basi, come le paste di nocciola. La preparazione della miscela e la mantecazione avvengono invece ogni giorno nei laboratori delle singole gelaterie.

È il sistema con il quale l'impresa siciliana ha provato a estendere la propria rete senza concentrare tutta la produzione in un unico stabilimento. Ricette, dosaggi e procedimenti sono condivisi tra i diversi punti vendita, mentre il prodotto finito viene realizzato nel luogo in cui sarà consumato.

“Abbiamo sperimentato anche altre soluzioni, comprese la preparazione della miscela e la produzione del gelato in un solo laboratorio, ma il risultato non era lo stesso”, spiega Flamingo. “Per noi il primo requisito è la freschezza. Un gelato mantecato nella bottega e servito in tempi brevi presenta caratteristiche diverse per consistenza e qualità”.

Il metodo, definito dall'azienda “Gelato Verace di Origine Siciliana”, parte dalla lavorazione diretta degli ingredienti e riduce il ricorso a paste aromatizzate e preparati industriali pronti all'uso. La standardizzazione riguarda i passaggi produttivi, non il profilo delle materie prime agricole, che può cambiare in base all'annata, al raccolto e al grado di maturazione.

“Andare all'origine non significa tornare al passato, quando si mantecava con ghiaccio e sale”, precisa Flamingo. “Significa scegliere la materia prima e bilanciare il gelato utilizzando le conoscenze e gli strumenti di oggi. La ricetta deve essere coerente; l'ingrediente, invece, è vivo e può cambiare”.



La storia imprenditoriale della famiglia Flamingo comincia intorno al 1960. Peppino Flamingo, conosciuto come Don Peppinu, gestiva un piccolo frantoio in pietra per le olive. Per integrare un'attività legata alla stagionalità decise di produrre coni per gelato, in un periodo nel quale in Sicilia il settore aveva ancora pochi riferimenti.

Grazie a un prestito acquistò i primi macchinari e li installò nel seminterrato della casa di famiglia. La moglie Lina seguiva la produzione, mentre lui caricava i cartoni sul camion e attraversava la Sicilia orientale in tentata vendita.

Negli anni Ottanta il figlio Rosario assunse progressivamente la guida dell'attività, costruì una sede più ampia e affiancò alla produzione dei coni la distribuzione di ingredienti per gelateria. Pepe Flamingo entrò nell'impresa nel 2006 come agente di commercio.

Il lavoro gli permise di conoscere da vicino i produttori di semilavorati e le gelaterie che li impiegavano. Quando nel 2011 aprì il primo punto vendita a Marina di Ragusa, utilizzava gli stessi prodotti che vendeva. Due anni dopo avviò una revisione delle ricette e del sistema

produttivo. I gusti alla frutta furono progressivamente ricostruiti partendo dal prodotto fresco; pistacchi, mandorle e nocciole cominciarono a essere selezionati e trasformati direttamente, invece di essere acquistati sotto forma di preparati già pronti. Il cambiamento non si è tradotto in un recupero letterale delle lavorazioni del passato.

Alla selezione delle materie prime sono stati affiancati lo studio degli zuccheri e degli stabilizzanti naturali, il controllo delle temperature e la ricerca sulla struttura del gelato. L'obiettivo dichiarato è ottenere un prodotto meno freddo al palato e dalla consistenza equilibrata, mantenendo riconoscibile l'ingrediente di partenza. La divisione della produzione risponde alla necessità di concentrare a Modica le fasi che richiedono attrezzature e competenze specifiche.

La frutta secca può essere tostata, raffinata e trasformata in pasta; la frutta viene lavorata nel periodo di maturazione ritenuto più adatto e conservata attraverso il freddo; zuccheri e stabilizzanti sono dosati nei premix destinati alle gelaterie. Nei singoli laboratori questi elementi vengono uniti agli ingredienti freschi previsti dalle ricette. Qui si completano le miscele e si procede alla mantecazione. Il sistema consente all'azienda di mantenere procedure comuni, lasciando al personale delle botteghe la fase conclusiva della produzione. Il bilanciamento deve però confrontarsi con materie prime che non sono perfettamente uniformi.

Raccolto, maturazione, intensità aromatica e concentrazione naturale degli zuccheri possono variare. La ricetta costituisce quindi una base condivisa da adattare ai diversi lotti. La selezione privilegia prodotti siciliani, tra i quali mandorle di Noto, limoni di Siracusa, cioccolato di Modica Igp e latte proveniente dalla provincia di Ragusa. Il criterio territoriale non è tuttavia assoluto: per le nocciole l'azienda si rivolge anche a produttori piemontesi.

“Preferisco offrire un prodotto del quale ho scelto l'origine della nocciola e stabilito per quanto tempo e a quale temperatura tostarla”, afferma Flamingo. Anche la decisione di mantenere la produzione nei punti vendita deriva dalla priorità attribuita al tempo che separa la mantecazione dal consumo: “Tra un gelato in vetrina preparato da un giorno e uno conservato nel pozzetto da tre, il primo resta il prodotto migliore”.

Il legame con la Sicilia emerge soprattutto nei gusti a base di pistacchio, mandorla, cioccolato di Modica, fragolina dell'Etna e agrumi. Alcune ricette, come Mandorla, Brontessa, Liccumìa, Setteemezzo e Amùricana, hanno ottenuto riconoscimenti in competizioni di settore. La sperimentazione prosegue con referenze stagionali. Doppio Pistacchio, presentato nel 2026, contiene il 20 per cento di pistacchio lavorato a crudo, tostato e trasformato internamente, con una consistenza collocata tra il gelato e la crema da cucchiaino. Signor Calacauso è invece

costruito sull'arachide e viene utilizzato anche nel CalaTaco, con cialda, mou, cioccolato al latte e arachidi salate.

Flamingo definisce Don Peppinu una "putìa 2.0": una bottega che conserva la relazione diretta con il cliente, ma si dota di laboratori, procedure, formazione e capacità produttiva adeguati a una rete di più punti vendita. Il modello comporta costi superiori rispetto alla produzione interamente centralizzata. Ogni apertura richiede uno spazio adibito a laboratorio, macchinari, consumi energetici e personale capace di seguire le diverse fasi di lavorazione. La disponibilità di una squadra formata diventa quindi uno dei criteri per valutare l'apertura di una nuova sede.

Dopo una prima fase caratterizzata da punti vendita anche molto distanti tra loro e da partnership locali, l'azienda ha scelto di concentrare nuovamente le attività e consolidare la presenza in Sicilia. La rete comprende oggi Palermo, Catania, Taormina, Ortigia, Marzamemi, Marina di Ragusa, Marina di Modica e Ragusa. Per i prossimi anni l'impresa valuta un'espansione fuori dall'isola, orientandosi verso città con una domanda attenta alla provenienza e alla lavorazione degli ingredienti. "Ragionare su mercati più ampi non deve significare abbandonare i valori locali", sostiene Flamingo. "Se aumentano le botteghe, devono crescere anche il lavoro svolto a Modica e gli acquisti presso i produttori.

L'espansione ha senso se genera valore nel luogo dal quale siamo partiti". Alla produzione del gelato si è affiancato Marzapani, progetto autonomo dedicato alla pasticceria siciliana e ai grandi lievitati. La lavorazione autunnale e invernale consente di prolungare l'attività del laboratorio e di offrire maggiore continuità al personale, compensando almeno in parte la stagionalità del gelato. Don Peppinu conserva invece il proprio perimetro, concentrato sul gelato, sulla granita e sui dolci freddi della tradizione siciliana.