



A Catania dall'esperienza di Don Peppinu nasce Marzapani Cafè, pasticceria siciliana dalla colazione al dopocena

2 Marzo 2026 

CATANIA – Nel cuore di Catania, proprio all'angolo con la splendida Piazza Duomo, arriva il primo Marzapani Cafè. Nato dalla collaborazione con lo storico marchio Don Peppinu, il nuovo spazio si propone come una 'caffetteria siciliana autentica', dove tutto parla di territorio, dall'offerta allo stile degli interni. Una nuova apertura tutta dedicata alle colazioni lente, alle merende e alle pause di relax, in pieno stile siculo.

Marzapani Cafè si trova in via Etnea n.20/22, proprio accanto alla gelateria Don Peppinu, alla quale è collegata tramite ambienti comunicanti tra loro. Una 'bottega' contemporanea dallo stile siciliano, nei colori e negli arredi: le maioliche dipinte a mano, le luminarie e i colori accesi rendono lo spazio estremamente accogliente, conferendogli un'eleganza informale, proprio come una vera e propria caffetteria siciliana.

Protagonista il grande e scenografico bancone, con in bella vista tutte le creazioni di pasticceria e adatto per un consumo più veloce. Ma qui il vero must è la 'colazione lenta', quella che rispetta i tempi rilassati dell'isola: per questo ci sono tavolini con comode sedute (per un totale di 15 coperti) per gustare al meglio i sapori autentici di questa meravigliosa terra.

"Dopo la grande espansione delle gelaterie Don Peppinu – che ad oggi conta sette store in Sicilia – ci tenevo a dar vita ad uno spazio dove l'artigianalità siciliana venisse esaltata", dice **Peppe Flamingo**, maestro gelatiere e pasticcere e patron di Don Peppinu e Marzapani.

"Noi parliamo sempre di gelato, ma Marzapani è stata fin dall'inizio la costola di Don Peppinu dove le creazioni di pasticceria prendevano forma: un grande laboratorio artigianale centralizzato, con sede a Modica, per la produzione homemade di dolci, salse e cremosi, biscotti, cannoli, grandi lievitati delle Feste e molto altro. Era arrivato il momento di destinare un luogo speciale per tutto questo e creare un'offerta 100% siciliana dedicata alla prima colazione, alla merenda e alle pause di relax".



Peppe Flamingo

Il filo conduttore è l'utilizzo esclusivo di ingredienti agricoli siciliani d'eccellenza, sulla stessa



linea di alta qualità dei gelati di Don Peppinu.

Si parte dalla prima colazione, dove accanto alla caffetteria, l'offerta si sviluppa intorno alle specialità di pasticceria tradizionale basate sulle ricette di 'Nonna Lina': crostate artigianali, cannoli, cassate e cornetti con farciture al pistacchio e confetture di agrumi (tutte realizzate in casa). La stessa offerta si declina poi per l'intero l'arco della giornata, per tutta la mattinata, passando per la merenda, fino a tarda sera.

"Ormai è imperante anche in Italia il grande trend della colazione internazionale, con una scenografica produzione di croissanterie e viennoiserie d'ispirazione francese. Con Marzapani Cafè, al contrario, ho voluto riaffermare la centralità della colazione all'italiana, quella territoriale, legata alla tradizione. Personalmente penso che bere un buon caffè espresso mentre si mangia un cannolo siciliano artigianale fatto a regola d'arte, sia il massimo", commenta Peppe Flamingo.

"Con Marzapani Cafè si inaugura un nuovo format che vuole rimettere al centro la bellezza dalla 'pausa all'italiana', fatta di prodotti territoriali, gesti antichi e grande tradizione artigiana. E questo è solo il primo passo, stay tuned...", conclude Flamingo.

Marzapani Cafè è aperto tutti i giorni con i seguenti orari: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e domenica dalle ore 9,00 a mezzanotte; il venerdì dalle ore 9,00 all'una, il sabato dalle 9,00 alle 2,00 (gli orari sono soggetti a modifiche in base alla stagione).

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 grande 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 de gelato originale siciliano: dalla selezione degli zuccheri, al bilanciamento delle ricette, fino alla cottura nei forni delle cialde.