vinetur

Fratelli Sicilia lanza Lievitatissimo, una nueva gama de panettones artesanos de fermentación natural

La propuesta incorpora mantequilla deslactosada y versiones Tradicional, Chocolate y Magnum de 5 kilos

jueves 12 de noviembre de 2026



Fratelli Sicilia lanzará esta campaña de Navidad una nueva línea de panettones artesanos elaborados con 72 horas de maduración y fermentación natural. La empresa, nacida hace diez años en Belpasso, a los pies del Etna, presenta esta gama bajo el nombre de Lievitatissimo y sitúa el tiempo de elaboración como el eje del producto.

La nueva línea llegará en dos formatos. Por un lado, una pieza de un kilo en dos versiones, Tradicional y Chocolate. Por otro, una edición Magnum de 5 kilos. Al frente del proyecto están Piero y Salvo Motta, propietarios de la compañía, que vinculan esta propuesta a la tradición italiana de los grandes elaborados con masa madre y a una búsqueda de fermentaciones más largas.

La empresa afirma que esas 72 horas de trabajo permiten obtener un panettone más suave y más fácil de digerir. En este tipo de elaboraciones, los periodos largos de fermentación suelen utilizarse para desarrollar aroma, estructura interna y regularidad en la miga, aunque las cualidades finales dependen también de la harina, la grasa empleada, la masa madre y el control de temperaturas.

Fratelli Sicilia explica que la base del producto es una masa madre “de refresco”, envuelta en un paño y atada con un cordel durante el proceso. A partir de ahí, la firma señala que la fermentación da lugar a una masa de color marfil, con alveolado regular y un punto de acidez suave. La receta se elabora con harinas sicilianas, según la compañía.

En la versión Tradicional, el panettone incorpora miel multifloral del Etna, con notas de naranja y castaño, vainilla Bourbon de Madagascar, pasas y piel de naranja roja siciliana IGP. La empresa precisa que esa naranja procede de cítricos de la familia y que el confitado se realiza de forma artesanal en su propio obrador. La versión de chocolate parte de una masa con cacao y añade trozos de chocolate negro al 72%.

Otra de las novedades del proyecto es el uso de mantequilla deslactosada. Fratelli Sicilia presenta este ingrediente como una forma de ampliar el público del producto sin alterar, a su juicio, la textura ni el perfil gustativo del panettone. La compañía lo plantea como una opción pensada para consumidores con intolerancia a la lactosa, un aspecto cada vez más presente en la oferta de repostería elaborada para campañas estacionales.

La salida de Lievitatissimo irá acompañada de una campaña en redes sociales titulada Cosa fare in 72 ore, en español, Qué hacer en 72 horas. La idea gira en torno al mismo argumento que sostiene el lanzamiento: emplear tres días completos en la fermentación del panettone. Piero y Salvo Motta señalan que ese periodo equivale al tiempo que muchas personas dedicarían a un viaje, una mudanza o una serie de televisión, y que ellos han preferido invertirlo en la elaboración del producto navideño.

Con este lanzamiento, Fratelli Sicilia amplía su catálogo de Navidad con una referencia que pone el foco en la duración del proceso, la procedencia de parte de las materias primas y los formatos de gran tamaño. La propuesta se incorpora a un segmento del panettone artesano en el que la masa madre, el origen de los ingredientes y los tiempos de reposo se han convertido en elementos de diferenciación entre obradores y marcas especializadas.