vinetur

Fratelli Sicilia lance une gamme de panettones de Noël reposant sur 72 heures de fermentation

La gamme Lievitatissimo 2026 associe farine sicilienne, miel de l’Etna et beurre sans lactose dans des versions Tradition et Chocolat

jeudi 12 novembre 2026



Fratelli Sicilia, une entreprise de pâtisserie basée à Belpasso, près de l’Etna, a annoncé jeudi 12 novembre le lancement d’une nouvelle gamme de panettones de Noël élaborés selon un processus de fermentation et de maturation de 72 heures.

Baptisée Lievitatissimo, cette gamme constitue la nouvelle offre de la maison pour les fêtes de 2026 et place le temps au cœur de l’identité du produit. Fratelli Sicilia indique que la pâte est laissée à maturer et à fermenter naturellement pendant trois jours, un procédé qui, selon l’entreprise, vise à lui conférer une texture plus moelleuse et à améliorer sa digestibilité.

La nouvelle gamme sera proposée en format de 1 kilogramme, en deux versions, Tradition et Chocolat, ainsi qu’en format Magnum de 5 kilogrammes. L’entreprise précise que le projet a été conçu par ses propriétaires, Piero et Salvo Motta, avec pour objectif d’associer la tradition italienne des gâteaux de fête au levain naturel à des matières premières sélectionnées et à des temps de fermentation plus longs.

Selon l’entreprise, le panettone est préparé avec de la farine sicilienne et un levain rafraîchi, enveloppé dans un linge et ficelé pendant une partie du processus. Fratelli Sicilia explique que cette méthode contribue à façonner la fermentation de la pâte et à lui donner sa couleur ivoire, une alvéolation régulière et une légère acidité.

Dans la version Tradition, la pâte contient du miel de fleurs sauvages de l’Etna, issu de fleurs d’oranger et de châtaignier, de la vanille Bourbon de Madagascar, des raisins secs et des écorces d’orange rouge de Sicile IGP confites. L’entreprise indique que ces écorces proviennent des vergers familiaux et sont confites sur place. La version Chocolat est préparée avec une pâte au chocolat et contient des morceaux de chocolat noir à 72 % de cacao.

L’une des principales nouveautés de cette gamme est l’utilisation d’un beurre sans lactose de qualité supérieure. Fratelli Sicilia explique que ce choix vise à rendre le produit plus accessible aux personnes intolérantes au lactose, tout en préservant les saveurs et la texture attendues d’un panettone haut de gamme.

Le lancement s’accompagne également d’une campagne sur les réseaux sociaux intitulée What to Do in 72 Hours, qui relie la longue durée de fabrication à l’identité du produit. Dans un communiqué, Piero et Salvo Motta expliquent que la campagne repose sur le contraste entre tout ce que l’on peut faire en trois jours et le choix de l’entreprise de consacrer ce temps à la lente fermentation de son panettone de Noël.

Fondée il y a une dizaine d’années, Fratelli Sicilia est implantée à Belpasso, dans la province de Catane. Avec Lievitatissimo, l’entreprise place la longue fermentation au cœur de sa stratégie pour les fêtes, aux côtés d’ingrédients qui mettent en valeur ses racines siciliennes, notamment la farine locale, le miel de l’Etna et les écorces d’orange rouge IGP.

La sortie de cette nouvelle gamme intervient alors que les producteurs italiens continuent de se livrer concurrence sur le marché des spécialités boulangères de Noël haut de gamme, en mettant l’accent sur les méthodes artisanales, l’origine des ingrédients et des formats spécifiques. Dans le cas de Fratelli Sicilia, la longue fermentation est présentée non seulement comme une étape de fabrication, mais aussi comme le principal argument de vente du produit.