vinetur

Fratelli Sicilia lancia una linea di panettoni natalizi con 72 ore di lievitazione

La gamma Lievitatissimo 2026 propone panettoni Tradizionale e Cioccolato con farina siciliana, miele dell’Etna e burro senza lattosio

giovedì 12 novembre 2026



Fratelli Sicilia, azienda di pasticceria con sede a Belpasso, vicino all’Etna, ha annunciato giovedì 12 novembre il lancio di una nuova linea di panettoni natalizi, realizzati con un processo di lievitazione e maturazione di 72 ore.

La linea, chiamata Lievitatissimo, è la nuova proposta natalizia dell’azienda per il 2026 e si fonda sull’idea che il tempo sia l’elemento distintivo del prodotto. Fratelli Sicilia ha spiegato che l’impasto viene lasciato maturare e fermentare naturalmente per tre giorni, un processo pensato per ottenere una consistenza più morbida e migliorarne la digeribilità.

La nuova gamma sarà commercializzata nel formato da 1 chilogrammo, in due versioni, Tradizionale e Cioccolato, e nel formato Magnum da 5 chilogrammi. L’azienda ha dichiarato che il progetto è stato sviluppato dai titolari Piero e Salvo Motta, con l’obiettivo di unire la tradizione italiana dei dolci natalizi a lievitazione naturale a materie prime selezionate e tempi di fermentazione più lunghi.

Secondo l’azienda, il panettone è realizzato con farina siciliana e lievito madre rinfrescato, avvolto in un panno e legato con uno spago durante una parte del processo. Fratelli Sicilia ha spiegato che questo metodo aiuta a definire la fermentazione dell’impasto e contribuisce al suo colore avorio, all’alveolatura regolare e al gusto leggermente acidulo.

Nella versione Tradizionale, l’impasto include miele millefiori dell’Etna, ottenuto da fiori d’arancio e castagno, vaniglia Bourbon del Madagascar, uvetta e scorza candita di Arancia Rossa di Sicilia IGP. L’azienda ha dichiarato che la scorza proviene dagli agrumeti di famiglia e viene candita internamente. La versione Cioccolato prevede un impasto al cioccolato con pezzi di cioccolato fondente al 72% di cacao.

Una delle principali novità della linea è l’impiego di burro senza lattosio di alta qualità. Fratelli Sicilia ha spiegato che questa scelta mira a rendere il prodotto più accessibile alle persone intolleranti al lattosio, preservando al contempo il gusto e la consistenza attesi da un panettone premium.

Il lancio è accompagnato anche da una campagna sui social media intitolata What to Do in 72 Hours, che lega i lunghi tempi di produzione all'identità del prodotto. In una dichiarazione, Piero e Salvo Motta hanno spiegato che la campagna si basa sul contrasto tra le tante cose che si possono fare in tre giorni e la scelta dell'azienda di dedicare quel tempo alla lenta lievitazione del panettone natalizio.

Fratelli Sicilia è stata fondata circa dieci anni fa e ha sede a Belpasso, in provincia di Catania. Con Lievitatissimo, l'azienda pone il lungo processo di fermentazione al centro della propria strategia natalizia, insieme a ingredienti che valorizzano le sue radici siciliane, tra cui farina locale, miele dell'Etna e scorza di Arancia Rossa di Sicilia IGP.

Il lancio della nuova linea arriva mentre i produttori italiani continuano a competere nel mercato premium dei prodotti da forno natalizi, puntando sui metodi artigianali, sulla provenienza degli ingredienti e su formati speciali. Nel caso di Fratelli Sicilia, la lunga fermentazione viene presentata non solo come una fase produttiva, ma come il principale elemento distintivo del prodotto.