vinetur

Fratelli Sicilia lança linha de panetones de Natal com 72 horas de fermentação

A gama Lievitatissimo 2026 utiliza farinha siciliana, mel do Etna e manteiga sem lactose, nas versões Tradicional e Chocolate

quinta-feira, 12 de novembro de 2026



A Fratelli Sicilia, empresa de pastelaria sediada em Belpasso, perto do Etna, anunciou na quinta-feira, 12 de novembro, o lançamento de uma nova linha de panetones de Natal, produzidos através de um processo de fermentação e maturação de 72 horas.

A linha, chamada Lievitatissimo, é a nova proposta da empresa para a época festiva de 2026 e assenta na ideia de que o tempo é o elemento que define o produto. A Fratelli Sicilia afirmou que a massa fica a maturar e a fermentar naturalmente durante três dias, um processo que, segundo a empresa, visa conferir-lhe uma textura mais macia e melhorar a digestibilidade.

A nova gama será comercializada em embalagens de 1 quilograma, em duas versões — Tradicional e Chocolate —, e num formato Magnum de 5 quilogramas. A empresa afirmou que o projeto foi desenvolvido pelos proprietários, Piero e Salvo Motta, com o objetivo de combinar a tradição italiana dos bolos festivos de fermentação natural com matérias-primas selecionadas e tempos de fermentação mais longos.

Segundo a empresa, o panetone é feito com farinha siciliana e massa-mãe renovada, que é envolvida em pano e atada com um cordel durante parte do processo. A Fratelli Sicilia afirmou que este método ajuda a controlar a fermentação da massa e contribui para a sua cor marfim, os alvéolos regulares e o sabor ligeiramente ácido.

Na versão Tradicional, a massa inclui mel de flores silvestres do Etna, proveniente de flor de laranjeira e castanheiro, baunilha Bourbon de Madagáscar, passas e casca de laranja vermelha da Sicília IGP cristalizada. A empresa afirmou que a casca de laranja provém dos pomares da família e é cristalizada nas suas instalações. A versão Chocolate é feita com massa de chocolate e inclui pedaços de chocolate negro com 72% de cacau.

Uma das principais novidades da linha é a utilização de manteiga sem lactose de elevada qualidade. A Fratelli Sicilia afirmou que esta opção visa tornar o produto mais acessível a pessoas com intolerância à lactose, preservando ao mesmo tempo o sabor e a textura esperados de um panetone premium.

O lançamento inclui também uma campanha nas redes sociais chamada What to Do in 72 Hours, que associa o longo tempo de produção à identidade do produto. Num comunicado, Piero e Salvo Motta afirmaram que a campanha assenta no contraste entre as muitas coisas que se podem fazer em três dias e a decisão da empresa de dedicar esse tempo à fermentação lenta do seu panetone de Natal.

A Fratelli Sicilia foi fundada há cerca de uma década e opera a partir de Belpasso, na província de Catânia. Com Lievitatissimo, a empresa coloca o processo de fermentação prolongada no centro da sua estratégia para a época festiva, a par de ingredientes que destacam as suas raízes sicilianas, incluindo farinha local, mel do Etna e casca de laranja vermelha IGP.

O lançamento da nova linha ocorre num momento em que os produtores italianos continuam a competir no mercado de produtos de pastelaria premium para o Natal, destacando métodos artesanais, a origem dos ingredientes e formatos especializados. No caso da Fratelli Sicilia, a empresa apresenta a fermentação prolongada não apenas como uma etapa de produção, mas como o principal argumento de venda do produto.