

Turismo

L'autunno ha un nuovo sapore: il Pumpkin Spice di Fratelli Sicilia

di: Redazione

30 ottobre 2026



Dai colori, dai profumi e dai sapori avvolgenti dell'autunno nasce il Pumpkin Spice, il panettone creato da Fratelli Sicilia, l'azienda dolciaria ai piedi dell'Etna fondata nel 2016 dai fratelli Salvo e Piero Motta. Un lievito che racchiude e celebra tutta la magia della stagione in un viaggio di gusto oltreoceano, dove nasce.

Un dolce che mette insieme l'arte italiana dei grandi lievitati, le materie prime siciliane e la tradizione dei dolci nordamericani a base di zucca e spezie come cannella, cardamomo, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano. Una creazione conviviale che rende omaggio all'autunno, una stagione che anticipa le festività natalizie.

La ricetta: dalla lievitazione naturale alla complessità aromatica

Pumpkin Spice è un dolce artigianale da mezzo chilo, nato per celebrare ogni momento legato alla convivialità: ideale a colazione, per accompagnare una bevanda calda come tè, caffè, ma perfetto anche come classico fine pasto.

Realizzato con farine siciliane della provincia di Enna e lievito madre rinfrescato quotidianamente, l'impasto segue una lenta lievitazione naturale di 36 ore. Arricchito con zucca gialla semi candita e un mix di spezie (cannella, cardamomo, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano), all'impasto vengono aggiunti anche dei cubotti di cioccolato fondente per controbilanciare la dolcezza della zucca. Nasce un dolce soffice e leggero, che unisce la delicatezza della zucca, le note piccanti delle spezie e l'intensità aromatica del cioccolato.

La Sicilia incontra il Nord America: il viaggio del gusto dei Fratelli Sicilia

La Sicilia è la radice del patrimonio dolciario di Fratelli Sicilia, un'azienda che non limita i propri confini all'isola, ma allarga gli orizzonti verso una dimensione internazionale. Da questa vocazione nasce il Pumpkin Spice: non un'imitazione di stili e ricette americane, ma un'ispirazione che serve a valorizzare le eccellenze del territorio. Dalla Sicilia provengono infatti le materie prime fondamentali come la zucca, le farine e gli agrumi coltivati dalla stessa famiglia Motta. L'America, con le sue suggestive atmosfere autunnali, il suo foliage, altro non è che un'ispirazione e suggestione per Fratelli Sicilia nel reinterpretare questo grande classico in maniera del tutto artigianale e naturale.



«Pumpkin Spice nasce non solo come omaggio alla tradizione nordamericana della pumpkin pie — la classica torta di zucca autunnale, simbolo della festa americana del Ringraziamento, preparata con una miscela di spezie e che regala un sapore unico e riconoscibile — ma anche come celebrazione dell'autunno: la stagione del raccolto, del foliage e di Halloween, che preannuncia l'arrivo di un lungo periodo di feste» — commentano Salvo e Piero Motta di Fratelli Sicilia.

«Con questo prodotto artigianale abbiamo riscontrato un forte apprezzamento soprattutto sul mercato estero, perché rappresenta la sintesi perfetta tra la tradizione nordamericana, l'arte dei grandi lievitati e l'eccellenza delle materie prime della nostra terra» — continuano i fratelli Motta.

Fratelli Sicilia: dal sogno nato nella pasticceria dello zio all'impresa

La passione e il sogno iniziano nella pasticceria dello zio a Paternò, in provincia di Catania. È nel laboratorio di famiglia che il sogno dei fratelli Piero e Salvo Motta prende forma fino ad arrivare alla nascita di Fratelli Sicilia, il brand fondato nel 2016 che oggi è una delle realtà imprenditoriali più dinamiche nel settore dolciario artigianale. L'azienda, con sede a Belpasso (a 20 km da Catania), oggi conta ottanta dipendenti e un fatturato di 6,5 milioni di euro nel 2025, con una crescita annuale del 35%.

Il segreto del successo risiede nella capacità di mantenere una produzione artigianale di alta qualità in un'ottica e visione industriale, attraverso l'uso di tecnologie avanzate e della ricerca a supporto della sicurezza, dello standard qualitativo, della tracciabilità di filiera e della sostenibilità. Con oltre novanta referenze — tra grandi lievitati, pasticceria tipica, creme e biscotti — Fratelli Sicilia si è affermata sul mercato estero, che rappresenta il 65% del fatturato.



Un caso imprenditoriale che vede protagonisti due giovani e il sogno di fare impresa con passione, coraggio, dedizione e complicità: quella tra i due fratelli. Oggi Salvo, che ha iniziato la sua gavetta prima in pasticceria e poi nell'azienda edilizia di famiglia, cura la parte amministrativa, mentre Piero, maestro lievitista, gestisce la produzione.

«Fratelli Sicilia è un'azienda moderna perché riesce a mantenere uno standard qualitativo altissimo attraverso l'eccellenza delle materie prime e dei processi produttivi artigianali, ma utilizza la tecnologia a supporto di una scala di produzione più grande. "Lavorazione artigianale e visione industriale" è il nostro motto per sottolineare il profilo manageriale della nostra impresa, senza mai tradire la matrice artigianale del processo produttivo e della scelta degli ingredienti».