WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Territorio

È il tempo l'ingrediente segreto di Lievitatissimo: il panettone di Fratelli Sicilia con 72 ore di lievitazione

di: Redazione

28 novembre 2026



Tre giorni di lenta maturazione e fermentazione naturale – 72 ore in tutto – è il lungo tempo di lavorazione che diventa la *signature* della nuova linea *Lievitatissimo*, la proposta natalizia di Fratelli Sicilia, l'azienda siciliana nata dieci anni fa a Belpasso, piedi dell'Etna. Sia nella classica pezzatura da un chilo — con le varianti *Tradizionale* e al *Cioccolato* — che nel formato *Magnum* da 5 chili, il nuovo lievitato nasce dalla visione di Piero e Salvo Motta, titolari dell'azienda **Fratelli Sicilia**, di coniugare la grande tradizione italiana dei lievitati con l'eccellenza delle materie prima e la ricerca sempre più innovativa nel campo della lievitazione che spinge sulla lunga durata dei tempi di maturazione e fermentazione per creare un prodotto ancora più soffice e digeribile.

Lievitazione e materie prime: come nasce Lievitatissimo



L'unicità del *Lievitatissimo* comincia dall'utilizzo del lievito madre "da rinfresco" – avvolto e stretto all'interno di un telo di stoffa (sacco) legato con uno spago – l'impasto sviluppa una fermentazione particolare che gli conferisce un colore avorio, un'alveolatura regolare e un gusto delicatamente acidulo.

Nasce un lievitato da farine siciliane che gioca sul perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza, dalla consistenza leggera, quasi eterea, morbido e scioglievole, il cui impasto viene arricchito nella versione *Tradizionale* da ingredienti di alta qualità come il miele dell'Etna millefiori (arancia e castagno), le bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, la tipica uvetta e scorze di arancia rossa siciliana IGP, prodotta negli agrumeti di famiglia e candita artigianalmente dal laboratorio di **Fratelli Sicilia**, mentre la versione dark ha un impasto al cioccolato con l'aggiunta di pezzi di cioccolato fondente al 72%.



Il burro che fa la differenza: delattosato e di alta qualità

La novità del progetto *Lievitatissimo* è la sua inclusività grazie all'utilizzo di un burro delattosato di alta qualità che mantiene pienamente la ricchezza organolettica di un grande panettone permettendo, allo stesso tempo, a chi soffre di intolleranza al lattosio, di apprezzarne pienamente il gusto senza tradirne le sue caratteristiche di morbidezza e digeribilità.

"Cosa fare in 72 ore": la campagna social e il tempo come ingrediente principale del lievitato

"Cosa fare in 72 ore". È il titolo della nuova campagna social di Fratelli Sicilia che mette al centro il tempo come vero ingrediente segreto e distintivo del panettone *Lievitatissimo.*

"Pensiamo a quante cose si possono fare in 72 ore. Un viaggio, un trasloco o magari riguardare una serie tv. Noi abbiamo preferito far lievitare lentamente il panettone di questo Natale". È questa l'idea alla base della campagna social di Lievitatissimo perché, oltre all'eccellenza delle materie prime e all'artigianalità del processo di produzione, *"sono le 72 ore di lenta lievitazione a conferire al panettone un'unicità inconfondibile nel gusto e nella consistenza"* – spiegano Piero e Salvo Motta di Fratelli Sicilia.

