

Panetteria Siciliana:

tra grani antichi, lavorazioni artigianali e sostenibilità, il successo di un'azienda che porta i sapori autentici della Sicilia nel Paese



eurrema
PRESS

A cura di ufficio stampa Eurema

La Panetteria Siciliana, fondata nel 2021, nasce dalla volontà di riportare in vita le antiche tradizioni della panificazione della regione. In un contesto in cui la produzione industriale ha preso il sopravvento nel settore dei prodotti da forno, l'obiettivo della Panetteria è chiaro: valorizzare i sapori autentici della Sicilia attraverso l'uso di ingredienti locali e metodi tradizionali. La passione per l'artigianalità e il legame con il territorio sono le forze trainanti di questa giovane azienda, che ha saputo conquistare un pubblico attento alla qualità e alla sostenibilità.

Il cuore della produzione: tradizione e grani antichi

Alla base della produzione della Panetteria Siciliana c'è la tradizione secolare della panificazione siciliana, un patrimonio che l'azienda ha deciso di preservare e promuovere. Le ricette utilizzate sono tramandate da generazioni e rispettano i tempi naturali della lavorazione, con particolare attenzione alla scelta dei grani antichi e alla lievitazione lenta.

Questo processo, che spesso supera le 24 ore, permette di ottenere un pane più leggero, digeribile e saporito, senza l'utilizzo di additivi o conservanti.

I grani antichi siciliani, come il Tumminia, il Perciasacchi, il Russello e il Castiglione, sono selezionati con cura grazie alla collaborazione con uno dei mulini a pietra più antichi della Sicilia, situato nella provincia di Ragusa. Questi grani, che non hanno subito modificazioni genetiche, sono più nutrienti e conferiscono ai prodotti un sapore autentico.

L'utilizzo di grani locali e sostenibili non solo supporta l'economia agricola del territorio, ma consente alla Panetteria Siciliana di offrire prodotti di qualità superiore, anche se a un costo di produzione più elevato rispetto alle farine industriali.

L'equilibrio tra artigianalità e grande distribuzione

Una delle sfide principali affrontate dall'azienda è stata mantenere l'artigianalità della produzione nonostante la crescente espansione nella grande distribuzione. Per farlo, la Panetteria ha sviluppato un sistema che automatizza alcune fasi della lavorazione, senza però compromettere la qualità dei prodotti. Ad esempio, sebbene la produzione su larga scala utilizzi tecniche moderne per ottimizzare i tempi, le fasi cruciali come l'impasto e la lievitazione rimangono fedeli ai metodi tradizionali. Questo equilibrio consente alla Panetteria Siciliana di garantire lo stesso livello di eccellenza anche su grandi volumi.



Oltre al pane, l'azienda produce una vasta gamma di specialità siciliane, come biscotti di mandorla, focacce, briocche col tuppo e una selezione di biscotti secchi con agrumi e frutta. Nei periodi di festa, come Natale e Pasqua, vengono proposti panettoni e colombe, realizzati con la stessa attenzione alla tradizione e agli ingredienti di qualità.

L'obiettivo è offrire ai clienti un'esperienza completa della cucina siciliana, che richiami i sapori genuini della loro terra.

Innovazione e sostenibilità: il futuro della Panetteria Siciliana

Innovazione e sostenibilità sono due pilastri fondamentali per la Panetteria Siciliana. L'azienda ha introdotto nuove tecnologie per ottimizzare il processo produttivo, come macchine che automatizzano parte dell'impasto e della cottura, mantenendo però un controllo manuale sulle fasi critiche.

Questo approccio consente di aumentare l'efficienza senza sacrificare l'artigianalità. Parallelamente, la sostenibilità gioca un ruolo centrale nelle operazioni quotidiane. L'azienda ha installato un impianto da 500 kW che alimenta i laboratori con energia rinnovabile, riducendo significativamente l'impatto ambientale.

Anche la logistica è all'insegna della sostenibilità: entro il 2028, tutti i furgoni utilizzati per la distribuzione saranno elettrici, contribuendo a ridurre ulteriormente l'impatto ambientale. Il packaging utilizzato è riciclabile e l'uso di prodotti a chilometro zero riduce l'inquinamento legato al trasporto delle materie prime.

La Panetteria Siciliana è già presente nei principali supermercati della regione e sta pianificando l'espansione in altre regioni italiane e all'estero. L'azienda sta anche sviluppando un servizio di vendita online per raggiungere i clienti al di

fuori della Sicilia, portando i sapori autentici dell'Isola in nuovi mercati. Il legame con il territorio rimane comunque una priorità: l'uso esclusivo di materie prime locali continuerà a essere il marchio di fabbrica dell'azienda.

Panetteria Siciliana sta contribuendo così alla valorizzazione della cultura gastronomica dell'isola, facendola conoscere nel Paese. Grazie alla sua attenzione per i dettagli, all'artigianalità della produzione e all'impegno verso la sostenibilità, l'azienda si è affermata come un esempio virtuoso nel settore dei prodotti da forno.



Il legame con il territorio rimane comunque una priorità: l'uso esclusivo di materie prime locali continuerà a essere il marchio di fabbrica dell'azienda.



**Ogni giorno,
il profumo buono
della Sicilia**

Seguici su  

[panetteriasiciliana.it](https://www.panetteriasiciliana.it)

