vinetur

Di Stefano推出圣诞限量系列：搭配由开心果加工废料制成的盘子

这家西西里糕点企业在成立40周年之际，将Panettone Magnum与一款由加工剩余物3D打印制成的限量版盘子搭配推出

2026年11月16日星期一



10月12日，意大利糕点企业Di Stefano Dolciaria表示，其2026年圣诞季将围绕这家家族企业的两个重要节点展开：成立40周年，以及该公司所称的圣诞限量系列推出10周年。这个节日项目将Panettone Magnum与一件限量版设计作品搭配推出。

公司总部位于阿格里真托省拉法达利，1986年以一家家庭糕点作坊起家。据公司资料，Paolo Di Stefano与他的儿子Enzo、Benvenuto和Settimio共同创办了这家企业。四十年后，公司表示，将借周

年之际凸显其西西里根源和更广泛的产品战略，包括推出新的风味组合、面向有饮食限制消费者的产品，以及与当代设计师合作。

2026年产品系列的核心是一款名为Panettone Fichi e Zenzero的新款潘妮托尼。配方将西西里蜜饯无花果与姜相结合，外层裹以厄瓜多尔巧克力制成的黑巧克力，并加入咖啡粉和零陵香豆。公司将这款产品列为节日系列的主打食品新品。

Di Stefano还进一步强调了其所谓的“无添加”系列。这些产品包括以无麸质酵种、意大利黄油和新鲜鸡蛋制成的无麸质潘妮托尼。公司列出的口味包括Panettone al Pistacchio da Farcire、Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce、Panettone Mandorlato Siciliano和Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano。

公司表示，其无乳糖系列的主打产品是Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano，这款节日蛋糕以特级初榨橄榄油代替乳脂。Di Stefano称，该产品于2026年获得意大利乳糖不耐受者协会AILI（Associazione Italiana Latto-Intolleranti）的认可。公司将拓展产品线视为更广泛努力的一部分，旨在让更多消费者能够享用季节性糕点，同时不改变自身的生产特色。

Enzo Di Stefano在一份声明中表示，这两个周年既是重要里程碑，也是继续投入发展、同时坚持以西西里身份为企业工作核心的契机。他说，公司一直注重研发、新的风味搭配以及对不同消费者需求的关注，并将限量系列描述为连接糕点制作与艺术、设计的一种方式。

这项设计计划以Traccia di vento为核心。这款限量版盘子由巴塞罗那Studio Luca Hugo Brucculeri的Luca Hugo和Iris Brucculeri为2026年节日季设计。Di Stefano表示，盘子将与Panettone Magnum搭配推出，延续公司称自2015年以来采用的形式。2026年的这件作品由专注于3D打印和材料研究的马德里公司LOWPOLY参与开发。

据公司介绍，LOWPOLY使用一种由开心果加工产生的废料制成的新型复合生物材料制作了这款盘子。公司称，通过其LOWIMPACT工艺，开心果生产产生的有机剩余物得以转化为数字制造所用的资源。具体而言，这项合作将Di Stefano的一种标志性原料转化为另一种材料来源，这次的用途不再是食品，而是设计。

公司将这件作品描述为对风的诠释，灵感来自阿格里真托海岸的景观。按照公司的说法，设计采用层叠和弯曲的造型，以表现流动与变化。尽管这种艺术表达是品牌节日展示的一部分，但其制造方式或许同样具有商业意义：这项计划让Di Stefano得以将高端食品与生产废料再利用和循环设计的讨论联系起来。

这项公告显示，公司正从多个方面为其圣诞产品系列定位。一方面是传统：企业于1986年在西西里岛西部起步，至今仍以意大利节日糕点为核心。另一方面是产品多元化，尤其是回应特定饮食需求的无麸质和无乳糖产品。第三方面则是通过可收藏的设计作品延伸品牌，使潘妮托尼不仅作为季节性烘焙食品出售，也成为限量版设计产品的一部分。

Di Stefano的背景资料称，其产品仍在拉法达利生产，包括潘妮托尼、抹酱、复活节蛋糕和果酱。公司表示，生产过程中不使用乳化剂和防腐剂，并由内部团队负责从原料搅拌到包装的每个环节。在2026年圣诞营销活动中，这一手工制作理念与另一种主张并行：一家地区糕点企业可以借助设计合作和材料研究拓展影响力，同时不偏离其赖以发展的西西里身份。