vinetur

Di Stefano präsentiert Weihnachts-Panettone-Kollektion mit Teller aus Pistazienverarbeitungsresten

Zum 40-jährigen Bestehen kombiniert der sizilianische Konditor Panettone Magnum mit einem limitierten, aus Verarbeitungsresten 3D-gedruckten Teller

Montag, 16. November 2026



Am 12. Oktober erklärte der italienische Konditor Di Stefano Dolciaria, dass die Weihnachtssaison 2026 im Zeichen zweier Meilensteine für das familiengeführte Unternehmen stehen werde: 40 Jahre Firmengeschichte und, wie das Unternehmen es

bezeichnete, das zehnjährige Jubiläum seiner Christmas Capsule Collection. Bei diesem Weihnachtsprojekt wird Panettone Magnum mit einem limitierten Designobjekt kombiniert.

Das Unternehmen mit Sitz in Raffadali in der Provinz Agrigent wurde 1986 als familiäre Konditorei gegründet. Unternehmensangaben zufolge gründete Paolo Di Stefano den Betrieb gemeinsam mit seinen Söhnen Enzo, Benvenuto und Settimio. Vier Jahrzehnte später will das Unternehmen im Jubiläumsjahr sowohl seine sizilianischen Wurzeln als auch eine breitere Produktstrategie hervorheben. Dazu gehören neue Geschmackskombinationen, Produkte für Verbraucher mit besonderen Ernährungsbedürfnissen und Kooperationen mit zeitgenössischen Designern.

Im Mittelpunkt des Sortiments für 2026 steht ein neuer Panettone namens Panettone Fichi e Zenzero. Das Rezept kombiniert kandierte sizilianische Feigen mit Ingwer. Überzogen wird der Kuchen mit einer dunklen Schokolade aus Ecuador, ergänzt durch Kaffeepulver und Tonkabohne. Das Unternehmen stellte das Produkt als wichtigste kulinarische Neuheit seines Weihnachtssortiments vor.

Di Stefano rückte außerdem seine sogenannten Free-from-Produktlinien stärker in den Fokus. Dazu gehören glutenfreie Panettones mit glutenfreiem Sauerteig, italienischer Butter und frischen Eiern. Zu den vom Unternehmen aufgeführten Sorten zählen Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano und Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

Die laktosefreie Linie werde von Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano angeführt, erklärte das Unternehmen. Der Weihnachtskuchen wird statt mit Milchfett mit nativem Olivenöl extra hergestellt. Di Stefano zufolge wurde das Produkt 2026 von AILI, der Associazione Italiana Latto-Intolleranti, einer italienischen Organisation mit Schwerpunkt Laktoseintoleranz, ausgezeichnet. Die Erweiterung des Sortiments sei Teil der umfassenderen Bemühungen, saisonales Gebäck einer größeren Verbrauchergruppe zugänglich zu machen, ohne die eigene Produktionsidentität zu verändern.

Enzo Di Stefano erklärte in einer Stellungnahme, die Jubiläen seien sowohl ein Meilenstein als auch ein Anlass, weiter in Wachstum zu investieren und zugleich die sizilianische Identität des Unternehmens in den Mittelpunkt zu stellen. Der Betrieb habe sich auf Forschung, neue Geschmackskombinationen und die Bedürfnisse unterschiedlicher Verbraucher konzentriert. Die Capsule Collection bezeichnete er als Möglichkeit, Konditoreihandwerk mit Kunst und Design zu verbinden.

Im Zentrum des Designprojekts steht Traccia di vento, ein limitierter Teller, den Luca Hugo und Iris Brucculeri vom in Barcelona ansässigen Studio Luca Hugo Brucculeri für die Weihnachtssaison 2026 entworfen haben. Der Teller werde Panettone Magnum ergänzen und damit ein Format fortführen, das das Unternehmen nach eigenen Angaben seit 2015 verwendet. Das Objekt für 2026 wurde gemeinsam mit LOWPOLY entwickelt, einem auf 3D-Druck und Materialforschung spezialisierten Unternehmen aus Madrid.

LOWPOLY fertigte den Teller nach Unternehmensangaben aus einem neuen Verbundbiomaterial, das aus Abfällen der Pistazienverarbeitung hergestellt wird. Mit seinem LOWIMPACT-Verfahren verwandle das Unternehmen organische Rückstände aus der Pistazienproduktion in einen Rohstoff für die digitale Fertigung. Konkret macht die Kooperation aus einer der charakteristischen Zutaten von Di Stefano einen zweiten Materialstrom – diesmal für das Design statt für Lebensmittel.

Das Objekt wurde als Interpretation des Windes vorgestellt und greift die Landschaft an der Küste von Agrigent auf. Laut Unternehmensbeschreibung erinnern die geschichteten und geschwungenen Formen an Bewegung und Veränderung. Diese künstlerische Sprache ist zwar Teil des Weihnachtsauftritts der Marke, doch auch der Herstellungsvorgang könnte kommerziell bedeutsam sein: Das Projekt bietet Di Stefano die Möglichkeit, ein Premium-Lebensmittelprodukt mit der Diskussion über die Wiederverwertung von Produktionsabfällen und zirkuläres Design zu verknüpfen.

Die Ankündigung zeigt, wie das Unternehmen sein Weihnachtssortiment zugleich auf mehreren Ebenen positioniert. Eine davon ist Tradition: Die Unternehmensgeschichte begann 1986 im Westen Siziliens, und der Schwerpunkt liegt weiterhin auf italienischem Weihnachtsgebäck. Eine weitere ist die Diversifizierung des Angebots,

insbesondere mit gluten- und laktosefreien Produkten für spezifische Ernährungsbedürfnisse. Hinzu kommt die Erweiterung der Marke durch Sammlerdesign: Der Panettone wird nicht nur als saisonales Gebäck verkauft, sondern auch als Teil einer limitierten Objektedition.

Laut den Hintergrundinformationen des Unternehmens werden die Produkte weiterhin in Raffadali hergestellt. Dazu zählen Panettones, Aufstriche, Osterkuchen und Konfitüren. Das Unternehmen gibt an, auf Emulgatoren und Konservierungsstoffe zu verzichten und alle Produktionsschritte intern abzuwickeln – vom Mischen der Zutaten bis zur Verpackung. In der Weihnachtskampagne 2026 steht diese handwerkliche Botschaft neben einer weiteren: Ein regionaler Konditoreibetrieb kann mit Designkooperationen und Materialforschung seine Reichweite vergrößern, ohne sich von der sizilianischen Identität zu entfernen, auf der er aufgebaut ist.