vinetur

Di Stefano lanza su campaña navideña con un panettone de higo y jengibre

La firma siciliana acompaña el Panettone Magnum con una pieza creada con residuos del pistacho

lunes 16 de noviembre de 2026



Di Stefano Dolciaria presentó el 12 de octubre su campaña de Navidad de 2026, una edición con la que la empresa siciliana conmemora 40 años de actividad y el décimo aniversario de su Christmas Capsule Collection. La firma, con sede en Raffadali, en la

provincia de Agrigento, incorpora a su catálogo el nuevo Panettone Fichi e Zenzero, refuerza sus líneas de productos sin gluten y sin lactosa y vuelve a unir el Panettone Magnum con una pieza de diseño en edición limitada.

La compañía nació en 1986 como un obrador familiar y vincula esta campaña a ese recorrido. La empresa sostiene que mantiene a Sicilia como eje de su producción al tiempo que amplía combinaciones de sabor, adapta parte de su oferta a distintas necesidades alimentarias y mantiene colaboraciones con el diseño contemporáneo.

Enzo Di Stefano afirmó que los 40 años de historia suponen un estímulo para seguir ampliando la oferta sin perder las raíces sicilianas. También señaló que la Christmas Capsule Collection resume esa línea de trabajo al unir pastelería, arte y diseño, y añadió que la colaboración de 2026 transforma residuos del procesado del pistacho en una nueva materia para la producción de objetos.

La principal novedad gastronómica de la campaña es el Panettone Fichi e Zenzero. La receta combina higos sicilianos confitados de forma artesanal con jengibre y una cobertura de chocolate negro de Ecuador, café en polvo y haba tonka. La empresa lo sitúa como uno de los lanzamientos de la Navidad de 2026 dentro de una gama que mantiene el peso de los ingredientes vinculados a la isla.

Junto a esa incorporación, Di Stefano concentra parte de su oferta navideña en las líneas free from. En la gama Gluten Free, la empresa trabaja con masa madre sin gluten, mantequilla italiana y huevos frescos. Entre las referencias figuran el Panettone al Pistacchio da Farcire, el Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, el Panettone Mandorlato Siciliano y el Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

La línea sin lactosa gira en torno a este último producto, elaborado con aceite de oliva virgen extra en la masa. La compañía informa además de que en 2026 recibió un reconocimiento de AILI, la Associazione Italiana Latto-Intolleranti, por este artículo y por la atención a consumidores con intolerancia a la lactosa.

El segundo eje de la campaña navideña es la Christmas Capsule Collection, un proyecto que la empresa mantiene desde 2015 y que acompaña el Panettone Magnum con un plato de autor. Para el décimo aniversario, la pieza elegida es Traccia di vento, firmada

por Luca Hugo e Iris Brucculeri, del Studio Luca Hugo Brucculeri de Barcelona. Sus autores explican que el plato toma como referencia el viento y el paisaje de la costa de Agrigento.

La producción de esa pieza se ha desarrollado junto a LOWPOLY, estudio de Madrid especializado en impresión 3D e investigación de materiales. Según indican ambas partes, el plato se fabrica con un biomaterial compuesto elaborado a partir de residuos del procesado del pistacho. LOWPOLY precisa que emplea su proceso LOWIMPACT® para convertir esos restos orgánicos en material útil para manufactura digital.

Esa colaboración introduce una segunda utilización para un ingrediente muy presente en la producción de la casa. El pistacho, habitual en varios de sus productos de pastelería, pasa también a emplearse en una pieza de diseño. La empresa relaciona esa decisión con su interés por aprovechar subproductos de su actividad y abrir nuevas vías de trabajo entre alimentación y diseño.

Di Stefano sitúa esta campaña navideña dentro de una trayectoria iniciada en 1986, cuando Paolo Di Stefano abrió un pequeño obrador artesanal junto a sus hijos Enzo, Benvenuto y Settimio en Raffadali, una localidad próxima a Agrigento donde la firma mantiene su actividad.