vinetur

Di Stefano dévoile une édition de Noël de son panettone accompagnée d’une assiette fabriquée à partir de résidus de pistaches

Pour ses 40 ans, le pâtissier sicilien associe son Panettone Magnum à une assiette en édition limitée imprimée en 3D à partir de résidus de production

lundi 16 novembre 2026



Le 12 octobre, le pâtissier italien Di Stefano Dolciaria a annoncé que sa saison de Noël 2026 serait placée sous le signe de deux étapes marquantes pour l’entreprise familiale : ses 40 ans d’activité et ce qu’elle présente comme le 10e anniversaire de sa

Christmas Capsule Collection, un projet de fêtes qui associe son Panettone Magnum à un objet design en édition limitée.

Installée à Raffadali, dans la province d'Agrigente, l'entreprise a été fondée en 1986 sous la forme d'un atelier familial de pâtisserie. Selon les documents de l'entreprise, Paolo Di Stefano l'a créée avec ses fils Enzo, Benvenuto et Settimio. Quarante ans plus tard, elle dit profiter de cette année anniversaire pour mettre en avant ses racines siciliennes et une stratégie de développement plus large, qui comprend de nouvelles associations de saveurs, des produits destinés aux consommateurs ayant des restrictions alimentaires et des collaborations avec des designers contemporains.

La nouveauté phare de la gamme 2026 est un nouveau panettone, baptisé Panettone Fichi e Zenzero. La recette associe des figues siciliennes confites au gingembre et s'accompagne d'un enrobage de chocolat noir élaboré à partir de chocolat équatorien, ainsi que de poudre de café et de fève tonka. L'entreprise présente ce produit comme la principale nouveauté alimentaire de sa gamme de fêtes.

Di Stefano met également davantage l'accent sur ce qu'elle appelle ses gammes « sans ». Celles-ci comprennent des panettones sans gluten, élaborés avec un levain sans gluten, du beurre italien et des œufs frais. Parmi les variétés citées par l'entreprise figurent Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano et Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

L'entreprise indique que sa gamme sans lactose est dominée par Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano, un gâteau de fête préparé avec de l'huile d'olive vierge extra à la place des matières grasses laitières. Di Stefano précise que le produit a été distingué en 2026 par l'AILI, l'Associazione Italiana Latto-Intolleranti, une association italienne consacrée à l'intolérance au lactose. L'entreprise présente l'élargissement de sa gamme comme un volet d'un effort plus vaste visant à rendre les pâtisseries de saison accessibles à un plus grand nombre de consommateurs, sans renoncer à son identité de production.

Dans un communiqué, Enzo Di Stefano a déclaré que ces anniversaires constituaient à la fois une étape importante et une raison de continuer à investir dans la croissance, tout en plaçant l'identité sicilienne de l'entreprise au cœur de son activité. Il a ajouté que l'entreprise avait misé sur la recherche, de nouvelles associations de saveurs et la prise en compte de différents besoins des consommateurs, et décrit la collection capsule comme un moyen de faire dialoguer la pâtisserie avec l'art et le design.

Ce projet de design s'articule autour de Traccia di vento, une assiette en édition limitée créée pour les fêtes de 2026 par Luca Hugo et Iris Brucculeri, du Studio Luca Hugo Brucculeri, basé à Barcelone. Di Stefano indique que l'assiette accompagnera le Panettone Magnum, dans le prolongement d'un format que l'entreprise dit utiliser depuis 2015. L'objet de 2026 a été conçu avec LOWPOLY, une entreprise madrilène spécialisée dans l'impression 3D et la recherche sur les matériaux.

Selon l'entreprise, LOWPOLY a fabriqué l'assiette à partir d'un nouveau biomatériau composite issu de déchets générés lors de la transformation des pistaches. Grâce à son procédé LOWIMPACT, explique l'entreprise, les résidus organiques de la production de pistaches deviennent une ressource pour la fabrication numérique. Concrètement, cette collaboration donne à l'un des ingrédients emblématiques de Di Stefano une seconde voie de valorisation, cette fois dans le design plutôt que dans l'alimentation.

L'objet est présenté comme une interprétation du vent, inspirée par le paysage du littoral d'Agrigente. Dans la description de l'entreprise, le design joue sur des formes superposées et courbes pour évoquer le mouvement et le changement. Si ce langage artistique fait partie de la présentation de la marque pour les fêtes, le procédé de fabrication pourrait être tout aussi important sur le plan commercial : le projet permet à Di Stefano d'associer un produit alimentaire haut de gamme aux débats sur le réemploi des déchets de production et le design circulaire.

Cette annonce montre comment l'entreprise positionne sa gamme de Noël sur plusieurs fronts à la fois. D'abord, la tradition, avec une histoire qui commence dans l'ouest de la Sicile en 1986 et reste centrée sur les pâtisseries italiennes de fêtes. Ensuite, la diversification des produits, notamment avec des références sans gluten et sans lactose répondant à des besoins alimentaires précis. Enfin, l'extension de la

marque par le design de collection, le panettone étant vendu non seulement comme une pâtisserie de saison, mais aussi comme un élément d’un objet en édition limitée.

Les documents de présentation de Di Stefano indiquent que ses produits sont toujours fabriqués à Raffadali et comprennent des panettones, des pâtes à tartiner, des gâteaux de Pâques et des confitures. L’entreprise affirme éviter les émulsifiants et les conservateurs et maîtriser en interne chaque étape de la production, du mélange des ingrédients au conditionnement. Dans la campagne de Noël 2026, ce discours artisanal côtoie un autre message : une entreprise régionale de pâtisserie peut élargir son rayonnement grâce à des partenariats dans le design et à la recherche sur les matériaux, sans s’éloigner de l’identité sicilienne qui a présidé à sa création.