vinetur

Di Stefano presenta una capsule natalizia di panettone con un piatto realizzato dagli scarti di pistacchio

Il pasticcere siciliano celebra 40 anni abbinando il Panettone Magnum a un piatto in edizione limitata stampato in 3D con scarti di lavorazione

lunedì 16 novembre 2026



Il 12 ottobre, il pasticcere italiano Di Stefano Dolciaria ha annunciato che la stagione natalizia 2026 ruoterà attorno a due traguardi per l’azienda a conduzione familiare: 40 anni di attività e quello che ha definito il 10° anniversario della sua Christmas Capsule

Collection, un progetto natalizio che abbina il Panettone Magnum a un oggetto di design in edizione limitata.

L’azienda, con sede a Raffadali, in provincia di Agrigento, è stata fondata nel 1986 come laboratorio di pasticceria a conduzione familiare. Secondo i materiali aziendali, fu avviata da Paolo Di Stefano insieme ai figli Enzo, Benvenuto e Settimio. Quattro decenni dopo, l’azienda afferma di voler usare l’anno dell’anniversario per valorizzare sia le proprie radici siciliane sia una strategia di prodotto più ampia, che comprende nuovi abbinamenti di sapori, prodotti destinati ai consumatori con restrizioni alimentari e collaborazioni con designer contemporanei.

Al centro dell’offerta 2026 c’è un nuovo panettone chiamato Panettone Fichi e Zenzero. La ricetta abbina fichi siciliani canditi e zenzero ed è completata da una copertura di cioccolato fondente realizzato con cacao ecuadoriano, oltre che da polvere di caffè e fava tonka. L’azienda ha presentato il prodotto come la principale novità alimentare della sua gamma natalizia.

Di Stefano ha inoltre puntato maggiormente sulle linee che definisce free-from. Tra i prodotti figurano panettoni senza glutine, realizzati con lievito madre senza glutine, burro italiano e uova fresche. Tra le varietà elencate dall’azienda ci sono Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano e Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

L’azienda ha dichiarato che la sua linea senza lattosio è guidata da Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano, un dolce natalizio preparato con olio extravergine di oliva al posto dei grassi lattieri. Di Stefano ha affermato che nel 2026 il prodotto ha ricevuto un riconoscimento da AILI, l’Associazione Italiana Latto-Intolleranti, un’organizzazione italiana che si occupa di intolleranza al lattosio. L’azienda ha presentato l’ampliamento dell’offerta come parte di un impegno più ampio per rendere i dolci stagionali accessibili a un pubblico più vasto, senza modificare la propria identità produttiva.

In una dichiarazione, Enzo Di Stefano ha affermato che gli anniversari rappresentano al tempo stesso una tappa importante e uno stimolo a continuare a investire nella crescita, mantenendo al centro del lavoro l’identità siciliana dell’azienda. Ha spiegato

che l’attività si è concentrata sulla ricerca, su nuovi abbinamenti di sapori e sull’attenzione alle diverse esigenze dei consumatori, e ha descritto la capsule collection come un modo per coniugare pasticceria, arte e design.

Il progetto di design ruota attorno a Traccia di vento, un piatto in edizione limitata creato per le festività 2026 da Luca Hugo e Iris Brucculeri dello Studio Luca Hugo Brucculeri, con sede a Barcellona. Di Stefano ha dichiarato che il piatto accompagnerà il Panettone Magnum, proseguendo un formato che, secondo l’azienda, viene utilizzato dal 2015. L’oggetto del 2026 è stato sviluppato con LOWPOLY, azienda di Madrid specializzata nella stampa 3D e nella ricerca sui materiali.

Secondo l’azienda, LOWPOLY ha realizzato il piatto con un nuovo biomateriale composito ottenuto dagli scarti generati durante la lavorazione del pistacchio. Attraverso il processo LOWIMPACT, ha spiegato l’azienda, i residui organici della produzione di pistacchi vengono trasformati in una risorsa per la produzione digitale. In pratica, la collaborazione trasforma uno degli ingredienti distintivi di Di Stefano in un secondo flusso di materiali, questa volta destinato al design anziché all’alimentazione.

L’oggetto è stato presentato come un’interpretazione del vento, ispirata al paesaggio della costa agrigentina. Nella descrizione dell’azienda, il design impiega forme stratificate e sinuose per evocare il movimento e il cambiamento. Sebbene questo linguaggio artistico faccia parte della presentazione natalizia del marchio, il dettaglio produttivo potrebbe avere un’importanza commerciale altrettanto rilevante: il progetto consente a Di Stefano di associare un prodotto alimentare premium a un discorso sul riutilizzo degli scarti di produzione e sul design circolare.

L’annuncio mostra come l’azienda stia posizionando la propria gamma natalizia su più fronti contemporaneamente. Il primo è la tradizione, attraverso una storia aziendale iniziata nella Sicilia occidentale nel 1986 e ancora incentrata sui dolci natalizi italiani. Il secondo è la diversificazione dei prodotti, in particolare con le proposte senza glutine e senza lattosio, pensate per rispondere a esigenze alimentari specifiche. Il terzo è l’estensione del marchio attraverso il design da collezione, con il panettone proposto non soltanto come prodotto da forno stagionale, ma anche come parte di un oggetto in edizione limitata.

Secondo i materiali informativi dell’azienda, i prodotti sono tuttora realizzati a Raffadali e comprendono panettoni, creme spalmabili, dolci pasquali e confetture. L’azienda dichiara di non utilizzare emulsionanti né conservanti e di gestire internamente ogni fase della produzione, dalla miscelazione degli ingredienti al confezionamento. Nella campagna natalizia 2026, questo messaggio artigianale si affianca a un altro: un’azienda di pasticceria regionale può ampliare il proprio raggio d’azione attraverso collaborazioni nel design e la ricerca sui materiali, senza allontanarsi dall’identità siciliana su cui è stata costruita.