vinetur

Di Stefano lança edição de Natal com panetone e prato feito a partir de resíduos de pistácio

A pastelaria siciliana assinala 40 anos com o Panettone Magnum e um prato de edição limitada, impresso em 3D a partir de resíduos do processamento de pistácios.

segunda-feira, 16 de novembro de 2026



A 12 de outubro, a pastelaria italiana Di Stefano Dolciaria anunciou que a época natalícia de 2026 será marcada por dois momentos importantes para a empresa familiar: 40 anos de atividade e aquilo que descreve como o 10.º aniversário da sua

Christmas Capsule Collection, um projeto festivo que associa o Panettone Magnum a um objeto de design de edição limitada.

A empresa, com sede em Raffadali, na província de Agrigento, foi fundada em 1986 como uma pastelaria familiar. Segundo os materiais da empresa, foi criada por Paolo Di Stefano com os filhos Enzo, Benvenuto e Settimio. Quatro décadas depois, a empresa afirma que pretende aproveitar o ano de aniversário para destacar tanto as suas raízes sicilianas como uma estratégia de produto mais abrangente, que inclui novas combinações de sabores, produtos dirigidos a consumidores com restrições alimentares e colaborações com designers contemporâneos.

No centro da gama de 2026 está um novo panetone, chamado Panettone Fichi e Zenzero. A receita combina figos sicilianos cristalizados com gengibre e é finalizada com uma cobertura de chocolate negro feito com chocolate equatoriano, além de café em pó e fava-tonca. A empresa apresentou o produto como o principal lançamento alimentar da sua gama festiva.

A Di Stefano deu também novo destaque às suas gamas de produtos sem determinados ingredientes. Estas incluem panetones sem glúten, feitos com massa-mãe sem glúten, manteiga italiana e ovos frescos. Entre as variedades indicadas pela empresa estão Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano e Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

A empresa afirmou que a sua gama sem lactose é liderada por Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano, um bolo festivo feito com azeite virgem extra em vez de gordura láctea. A Di Stefano disse que o produto foi distinguido em 2026 pela AILI, a Associazione Italiana Latto-Intolleranti, uma associação italiana dedicada à intolerância à lactose. A empresa apresentou a expansão dos produtos como parte de um esforço mais amplo para tornar a pastelaria sazonal acessível a um grupo mais vasto de consumidores, sem alterar a sua identidade de produção.

Enzo Di Stefano afirmou, numa declaração, que os aniversários são simultaneamente um marco e um motivo para continuar a investir no crescimento, mantendo a identidade siciliana da empresa no centro da sua atividade. Disse que a empresa se tem dedicado à investigação, a novas combinações de sabores e à atenção às

diferentes necessidades dos consumidores, e descreveu a coleção-cápsula como uma forma de ligar a pastelaria à arte e ao design.

O projeto de design tem como peça central Traccia di vento, um prato de edição limitada criado para a época festiva de 2026 por Luca Hugo e Iris Brucculeri, do Studio Luca Hugo Brucculeri, com sede em Barcelona. A Di Stefano afirmou que o prato acompanhará o Panettone Magnum, dando continuidade a um formato que, segundo a empresa, utiliza desde 2015. O objeto de 2026 foi desenvolvido com a LOWPOLY, uma empresa de Madrid especializada em impressão 3D e investigação de materiais.

Segundo a empresa, a LOWPOLY criou o prato com um novo biomaterial compósito feito a partir de resíduos gerados durante o processamento de pistácios. Através do seu processo LOWIMPACT, afirmou a empresa, os resíduos orgânicos da produção de pistácios são transformados num recurso para o fabrico digital. Na prática, a colaboração transforma um dos ingredientes emblemáticos da Di Stefano num segundo fluxo de materiais, desta vez destinado ao design e não à alimentação.

A peça foi apresentada como uma interpretação do vento, inspirada na paisagem da costa de Agrigento. Segundo a descrição da empresa, o design recorre a formas sobrepostas e curvas para evocar movimento e mudança. Embora essa linguagem artística faça parte da apresentação natalícia da marca, o pormenor do fabrico poderá ser igualmente importante do ponto de vista comercial: o projeto permite à Di Stefano associar um produto alimentar de gama alta a uma conversa sobre reutilização de resíduos de produção e design circular.

O anúncio mostra como a empresa está a posicionar a sua gama de Natal em várias frentes ao mesmo tempo. Uma delas é a tradição, através de uma história empresarial iniciada no oeste da Sicília em 1986 e que continua centrada na pastelaria italiana de Natal. Outra é a diversificação de produtos, sobretudo através de artigos sem glúten e sem lactose que respondem a necessidades alimentares específicas. Uma terceira é a extensão da marca através de objetos de design colecionáveis, em que o panetone é vendido não só como produto de pastelaria sazonal, mas também como parte de um objeto de edição limitada.

Os materiais de apresentação da própria Di Stefano afirmam que os seus produtos continuam a ser feitos em Raffadali e incluem panetones, cremes para barrar, bolos de Páscoa e compotas. A empresa diz que não utiliza emulsionantes nem conservantes e que controla internamente todas as fases da produção, desde a mistura dos ingredientes até ao embalamento. Na campanha de Natal de 2026, essa mensagem artesanal surge a par de outra: uma empresa regional de pastelaria pode recorrer a parcerias de design e à investigação de materiais para alargar o seu alcance sem se afastar da identidade siciliana em que se alicerçou.