vinetur

Di Stefano представляет рождественскую капсульную коллекцию панеттоне с тарелкой из отходов фисташкового производства

Сицилийский производитель выпечки отметил 40-летие выпуском Panettone Magnum в комплекте с лимитированной тарелкой, напечатанной на 3D-принтере из отходов переработки

понедельник, 16 ноября 2026 г.



12 октября итальянский производитель выпечки Di Stefano Dolciaria сообщил, что рождественский сезон 2026 года будет посвящен двум важным датам в истории семейной компании: 40-летию со дня основания и 10-летию, как выразилась

компания, своей рождественской капсульной коллекции — праздничного проекта, в рамках которого Panettone Magnum предлагается в комплекте с лимитированным дизайнерским предметом.

Компания, расположенная в Рафадали в провинции Агридженто, была основана в 1986 году как семейная кондитерская мастерская. Согласно материалам компании, ее основал Паоло Ди Стефано вместе с сыновьями Энцо, Бенвенуто и Сеттимио. Спустя четыре десятилетия компания использует юбилейный год, чтобы подчеркнуть как сицилийские корни, так и более широкую продуктовую стратегию, включающую новые сочетания вкусов, продукты для потребителей с особыми диетическими потребностями и сотрудничество с современными дизайнерами.

Главная новинка линейки 2026 года — панеттоне Panettone Fichi e Zenzero. В рецепте сочетаются засахаренный инжир с Сицилии и имбирь; сверху выпечка покрыта темным шоколадом из Эквадора и дополнена кофейным порошком и бобами тонка. Компания представила продукт как главную гастрономическую новинку праздничной линейки.

Di Stefano также уделила особое внимание линейкам продуктов, не содержащих определенные ингредиенты. В их числе — безглютеновые панеттоне на закваске без глютена, с итальянским сливочным маслом и свежими яйцами. Среди разновидностей, перечисленных компанией, — Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano и Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano.

Компания сообщила, что основу ее безлактозной линейки составляет Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano — праздничная выпечка, в которой вместо молочного жира используется оливковое масло первого холодного отжима. По словам Di Stefano, в 2026 году продукт получил признание AILI, Associazione Italiana Latto-Intolleranti — итальянской организации, занимающейся вопросами непереносимости лактозы. Компания представила расширение ассортимента как часть более масштабных усилий, направленных на то, чтобы сделать сезонную выпечку доступной более широкому кругу потребителей, не меняя при этом

производственную идентичность.

В заявлении Энцо Ди Стефано отметил, что юбилейные даты — это и важная веха, и повод продолжать вкладывать средства в развитие, сохраняя сицилийскую идентичность компании в центре ее деятельности. По его словам, компания сосредоточилась на исследованиях, новых сочетаниях вкусов и учете разных потребностей потребителей; капсульную коллекцию он назвал способом объединить кондитерское мастерство с искусством и дизайном.

В основе дизайнерского проекта — Traccia di vento, лимитированная тарелка, созданная к праздничному сезону 2026 года Лукой Уго и Ирис Бруччулери из барселонской студии Studio Luca Hugo Brucculeri. Di Stefano сообщила, что тарелка будет прилагаться к Panettone Magnum, продолжая формат, который компания, по ее словам, использует с 2015 года. Предмет 2026 года разработан совместно с LOWPOLY — мадридской компанией, специализирующейся на 3D-печати и исследовании материалов.

По данным компании, LOWPOLY изготовила тарелку из нового композитного биоматериала, созданного из отходов переработки фисташек. Компания утверждает, что благодаря процессу LOWIMPACT органические остатки фисташкового производства превращаются в ресурс для цифрового производства. На практике это сотрудничество позволяет использовать один из фирменных ингредиентов Di Stefano для создания нового материала — на этот раз для дизайна, а не для пищевой продукции.

Произведение представлено как интерпретация ветра, вдохновленная пейзажами побережья Агридженто. Согласно описанию компании, многослойные изогнутые формы дизайна передают движение и перемены. Хотя художественная составляющая стала частью праздничной презентации бренда, с коммерческой точки зрения не менее важным может оказаться сам способ производства: проект позволяет Di Stefano связать премиальный продукт с обсуждением повторного использования производственных отходов и циклического дизайна.

Анонс показывает, что компания позиционирует рождественскую линейку сразу в нескольких направлениях. Первое — традиции: история бизнеса началась на западе Сицилии в 1986 году, и он по-прежнему специализируется на итальянской праздничной выпечке. Второе — расширение ассортимента, в частности за счет безглютеновых и безлактозных продуктов для людей с особыми диетическими потребностями. Третье — развитие бренда с помощью коллекционного дизайна: панеттоне продается не только как сезонная выпечка, но и как часть лимитированного дизайнерского набора.

В справочных материалах Di Stefano говорится, что продукция компании по-прежнему производится в Рафадали и включает панеттоне, пасты-намазки, пасхальную выпечку и джемы. Компания утверждает, что не использует эмульгаторы и консерванты, а все этапы производства — от смешивания ингредиентов до упаковки — выполняет самостоятельно. В рождественской кампании 2026 года это сообщение о ремесленном подходе соседствует с другим: региональный производитель выпечки может расширять аудиторию благодаря партнерствам в сфере дизайна и исследованиям материалов, не отказываясь от сицилийской идентичности, на которой строился его бизнес.