



comunicato stampa 19.10.2018

IRRESISTIBILEMENTE SICILIANO: IL PANETTONE DI STEFANO.

Panettoni gourmet e cadeau d'autore a tiratura limitata esaltano l'estro e il fatto a mano del Natale 2018 Di Stefano.

La Sicilia esplose in tutta la sua bontà e bellezza in casa di Stefano per il Natale 2018. Sono tre le novità di quest'anno: i **MIGNON** - mini panettoni gourmet da 200 gr disponibili in **otto gusti** (Mela, Semplice Siciliano, Cioccolato Siciliano, Pistacchio Siciliano - Mandorlato Siciliano, Pera & Cioccolato, Albicocca, Carrubo, Arancia & Cioccolato) - e le **due Special Christmas Edition** firmate rispettivamente dall'artista **Alice Valenti** e dal designer **Andrea Branciforti** acquistabili in **selezionati punti vendita** in Italia e sull'e-shop aziendale. Dal marchio del brand - un antico carretto siciliano stilizzato - ai personaggi-archetipi dell'Opera dei Pupi Siciliani, protagonisti delle due Special Christmas Edition 2018; dalle varietà dei gusti dei panettoni alla magnificenza dei set - Scala dei Turchi, Farm Cultural Park e Catania - dello shooting: **la Sicilia è la protagonista indiscussa di casa Di Stefano**.

È la scelta d'ingredienti pregiati che rende l'impasto fragrante, fresco, leggero e vaporoso ed è l'estro creativo e la sapiente arte pasticceria a creare memorabili proposte di gusti equilibrati e armonici. «Per realizzare i nostri panettoni - spiega **Enzo Di Stefano**, appassionato pasticcere e imprenditore - occorrono **4 giorni**. A **Raffadali** (provincia d'Agrigento) che, in arabo vuol dire "villaggio eccellente" prepariamo panettoni unici, aggiungendo alla ricetta lombarda, la lavorazione delle migliori materie prime siciliane. Tutte le fasi salienti della preparazione sono rigorosamente curate con le nostre mani: dalla miscelazione degli ingredienti al confezionamento. I nostri **NO** (no emulsionanti; no conservanti; no a tutto il superfluo in ricetta) sono diventati i **SI** del mercato che ci sceglie perché s'identifica in noi».

La Sicilia e i suoi eroi epici sono al centro della coloratissima latta di **Alice Valenti** - artista, formatasi presso la bottega del Maestro di pittura del carretto siciliano, **Domenico di Mauro** - che con uno stile ironico e colto, trasforma il contenitore salva freschezza del panettone da 1 kg ai gusti **Pistacchio Siciliano** e **Carrubo-Arancia** e **Cioccolato Siciliano**, in un oggetto da collezione. «La mia collaborazione con Di Stefano, azienda che sento vicina al mio modo di lavorare - racconta la **Valenti** - è nata lo scorso anno. Per questo Natale, ho realizzato la grafica della latta, contenitore classico del loro panettone, prendendo ispirazione dall'Opera dei Pupi, genere teatrale e fenomeno culturale molto importante per i siciliani, dalla metà dell'800. Ho immaginato d'inserire, in una selva stilizzata di fichi d'india e agavi - piante tipiche della flora siciliana e mediterranea - tre medaglioni che raffigurano i personaggi-archetipi dell'opera dei pupi: il moro, il cavaliere e la dama. Parlo di personaggi-archetipi perché, nell'ambito delle saghe epico-cavalleresche, i personaggi si possono ricondurre a questi tre esemplari. Il moro, rappresenta il lato ombra e comunque il contraltare del bene, che è rappresentato, invece, dal paladino con cui è sempre in lotta perché ciascuno di loro è espressione di valori contrastanti (bene-male, giustizia-corrruzione, paganesimo-cristianesimo...). Per la fanciulla, ho scelto la dama guerriera, non la cortigiana e neanche la maga, quindi, non una donna bisognosa d'aiuto e di essere salvata e neanche una maga malefica. Ho scelto la guerriera perché è un tipo di donna speciale. Sono pochissime le guerriere dell'opera dei pupi: Bradamante, Clorinda, Gemma della Fiamma. Ho scelto di rappresentare una di queste perché la sento più vicina a me e a molte altre donne».

La tradizione epico-cavalleresca ritorna anche nel piatto-cadeau disegnato per Di Stefano da **Andrea Branciforti**, designer e Ceo di Improntabarre. Conosciutisi nel 2017, in occasione di "Made in Sicily" - evento patrocinato dalla Regione Siciliana per avviare nuove sinergie tra imprenditori, professionisti e mastri artigiani isolani - Special Christmas Edition firmata da **Branciforti** per il panettone **Magnum** da 3 e 5 kg ai gusti **Mela**, **Classico Siciliano** (uvetta e scorzetta d'arancia senza glassa) e **Carrubo-Arancia** e **Cioccolato** è il primo progetto che li vede lavorare insieme. «Per il Natale 2018, ho disegnato - racconta **Andrea Branciforti** - in esclusiva per **Di Stefano**, un piatto limited edition in laminam, materiale ceramico innovativo, utilizzato per top da cucina, rivestimenti interni e pareti ventilate. La sfida è stata realizzare, per la prima volta, un oggetto con questo materiale di piccole dimensioni (33 cm) che avesse le stesse caratteristiche dei grandi formati, ossia, l'antigraffio, la resistenza ai raggi ultravioletti e all'usura, l'atossicità, la leggerezza e la praticità (si possono mettere in lavastoviglie e nel forno a microonde). Ho voluto che il piatto fosse di colore **Nero Assoluto** (della serie **Collection**) e il disegno serigrafato a bassa temperatura a monocromia bianca, così da riprendere l'idea di uno schizzo a gessetto sulla lavagna. Per il soggetto - un unico volto stilizzato, nato dall'accostamento dei tratti somatici di **Angelica** e **Orlando**, figure che ho già disegnato singolarmente per alcuni piatti realizzati in terraglia bianca per Improntabarre - mi sono rifatto ai protagonisti-archetipi dei romanzi epico-cavallereschi di **Boiardo** e **Ariosto**, le cui storie, nell'Opera dei Pupi siciliana, sono legate ai paladini di Francia del ciclo carolingio. Sono fiero di questo progetto che sarà presentato durante il **SALONE**

DEL MOBILE 2019 e che sarà possibile possedere in anteprima, grazie alla Di Stefano. Il piatto-cadeau è frutto di un lavoro di squadra tra me che ho firmato l'intero progetto e tre aziende italiane (due siciliane e una emiliana): la **Di Stefano** che ha commissionato il piatto-cadeau, pensato come omaggio per la sua linea dei suoi pregiati panettoni **Magnum**, **Timelam**, che ha tagliato le grandi lastre di laminam in un formato piccolo, serigrafandovi a freddo il mio disegno e **Laminam**, che ha messo a disposizione l'innovativo materiale che porta il suo stesso nome, scelto come supporto».

«Dal 2014 al 2016 - conclude **Carmelo Zaggarri**, Direttore Commerciale della Società – abbiamo puntato a migliorare il “buono”, rendendolo, essenziale, siciliano e bello. Da qui ricettazioni semplici, in larga misura siciliane, e pack unici e distintivi, caratterizzati da una brand image evocativa della Sicilia, terra ricca di tradizione dolciaria d'eccellenza. Alla latta, contenitore storico della Di Stefano, per lo più utilizzata come idea regalo, abbiamo affiancato la "Bag" nel formato da 750 gr, pratiche e leggere ideali per il consumo familiare. Nel 2017 è nato un nuovo gusto d'indubbia matrice siciliana: Carrubo-Arancia e Cioccolato; seguito dai nuovi formati in "Bag" da 200 g – pensati a mo' di "porzioni da degustazione" per consentire al pubblico di provare i nostri dieci gusti in taglia mini e prezzi piccoli - e da 1 kg, fortemente richiesti dai nostri clienti. Il 2018 sarà l'anno del **formato Mini**, e delle due **Special Limited Edition d'autore**, firmate da Alice Valenti e Andrea Branciforti».

DI STEFANO DOLCIARIA

La storia della Di Stefano inizia nel 1986 a Raffadali, nei pressi di Agrigento, quando Paolo Di Stefano avvia – insieme ai figli Enzo, Benvenuto e Settimio – un piccolo laboratorio di pasticceria artigianale a conduzione familiare. Rifacendoci alle ricette della più antica tradizione dolciaria siciliana, utilizziamo da sempre solo ingredienti genuini e accuratamente selezionati. Il successo e l'apprezzamento da parte dei loro clienti sono dovuti alla costante ricerca in campo alimentare e allo spirito innovativo, che hanno permesso alla Di Stefano di ampliare l'offerta, andando contro i luoghi comuni. Ad esempio, quello secondo cui il panettone artigianale si produca solo a Milano.

ALICE VALENTI

Nasce nel 1975 a Catania, dove vive e lavora. Laureata a Pisa in Conservazione dei Beni Culturali, compie il suo apprendistato pittorico nella bottega di carretti siciliani del Maestro Domenico di Mauro ad Aci Sant'Antonio. Negli anni approfondisce i molteplici aspetti dell'arte popolare per approdare a una personale e ironica interpretazione del folklore e dei temi tradizionali siciliani. Ha al suo attivo numerose collaborazioni nel campo dell'arredamento, della moda e del design, tra cui la realizzazione dei Frigoriferi d'Arte Smeg - D&G. Per il terzo anno consecutivo è autrice dell'etichetta Averna Magnum Limited Edition.

ANDREA BRANCIFORTI

Ceo di **Improntabarre**, studio e laboratorio di design, ideato nel 2004, oggi, collabora con una rete di artigiani per la produzione di manufatti di altissima qualità. Selezionato dall'Osservatorio permanente del design ADI per la pubblicazione sull'ADI Design Index 2015 con il progetto **Urban design for tile**. È docente del corso *La Cultura del design* presso **Harim|Accademia Euromediterranea** e componente della commissione tematica *ADI Handmade in Italy*. Ha collaborato a installazioni e progetti con **Ugo La Pietra**, **Farm Cultural Park**, **Fuorisalmone**, **Accademia Abadir**, **Accademia Harim**, **Studio Vittorio Venezia**, **Moak**, **Pietracolata**, **Timelam**. Crea oggetti curiosi che cercano di cogliere l'attimo di una società sempre di corsa, utilizzando e innovando materiali antichi, lavorati anche con strumenti e tecniche artigianali. Selezionato al concorso «150 Mani Collezione Italiana » con il progetto **Art.in Tavola**, poi scelto per la Biennale bis di Venezia ed esposto al MIC di Faenza. È Curatore della sezione design della Biennale della Ceramica e delle Architetture del Paesaggio di Caltagirone (2014/2015).

UFFICIO STAMPA

Valentina Barbagallo | Industria01

E-mail: ufficiostampa@industria01.it

Mobile: + 39 349 84 71 800

Website: www.industria01.it

INDUSTRIA01
CREATIVITÀ E COMUNICAZIONE

Industria01 | creatività e comunicazione
via Carnazza, 75/A
95030 Tremestieri Etneo (CT)