



GOLOSAMENTE SICILIANA.

LA COLOMBA DI STEFANO INCONTRA IL GELATO PER UN RACCONTO DI GUSTO MADE IN SICILY.

Anche per la Pasqua 2019, l'azienda Di Stefano ha deciso di rompere gli schemi e arricchire la vasta gamma di Colombe e Creme già esistenti, suggerendo golose proposte di gusto con cui esaltare i suoi prodotti lavorati a mano.

Forte del successo della scorsa campagna natalizia, con cui la Di Stefano ha conquistato il palato degli italiani con le ricette e i formati - dai Mignon in bag ai Magnum - dei suoi Panettoni e con le due *collezioni limited edition* firmate dall'artista Alice Valenti e dal designer Andrea Branciforti, per la Pasqua 2019, l'Azienda ha deciso di arricchire la vasta gamma di Colombe e Creme già esistenti, elaborando delle ghiotte proposte di gusto con cui impreziosire i suoi prodotti, rigorosamente, lavorati a mano.

La latta di Alice Valenti e il piatto in Laminam di Andrea Branciforti saranno presentati al Fuorisalone 2019 di Milano.

Il direttore commerciale, Carmelo Zagari, e, la trade marketing specialist Fabiana Principato racconteranno - durante uno dei talk della rassegna *FOODSS Food Design System Sicilia*, organizzata da Designland di cui l'Azienda è partner - l'importanza che la Di Stefano riconosce al "buono" e al "bello". Il "buono" che ritroviamo nelle ricette semplici ed essenziali realizzate con materie prime di alta qualità, e il "bello" che viene proposto nella scelta dei pack, unici e distintivi caratterizzati da una brand image evocativa della Sicilia, e nelle sinergie con artisti e designer siciliani su cui l'Azienda crede e investe molto. Cosa unisce l'arte pasticceria della Di Stefano ai lavori di arte visiva e di design di giovani professionisti siciliani, come Valenti e Branciforti? La manualità del "fatto a mano", la capacità di dare forma alle idee attraverso una sapiente conoscenza delle materie e delle tecniche, l'amore per la Sicilia di cui viene esaltata la sua essenza evitando di cavalcare le stereotipate immagini folkloristiche cui spesso viene associata.

È con questo appuntamento con il design che la Di Stefano anticipa di qualche settimana la Pasqua, una Pasqua 2019 che trae spunto dall'abbinamento, tipicamente siciliano, tra gelato e pane. Lasciandosi ispirare da questo rituale del cibo e della convivialità, la Di Stefano ha sostituito il pane con le Colombe, creando degli abbinamenti molto appetitosi con il gelato, la frutta secca, le marmellate e i croccantini.

Quattro gustosissime ricette per una Pasqua golosamente siciliana e tutta da provare.

La Di Stefano suggerisce di accompagnare la "**Colomba Carrubo, Arancia & Cioccolato**", la cui peculiarità è l'impasto senza burro, con il **gelato alla ricotta e scorzette d'arancia**. Sapore tipicamente siciliano esaltato dal gusto deciso della ricotta di pecora, mitigato dalla dolcezza della carruba, che ricorda il cioccolato, e dai canditi che richiamano il profumo d'arancia che ritroviamo all'interno di questa Colomba. Alla "**Colomba Cioccolato Siciliano**", invece, associa il **gelato ai gelsi**. La crosta di cioccolato fondente si spezza sotto i denti e le meravigliose pepite di cioccolato sembrano quasi frizzare in bocca grazie ai cristalli grezzi di zucchero che si sciolgono lentamente, mischiandosi al gelato di gelsi che ne esalta le note acide e aromatiche. E ancora, l'Azienda consiglia l'abbinamento tra la "**Colomba Semplice Siciliana**" - **senza glassa e canditi** - e il **gelato al pistacchio**. La totale semplicità di questa Colomba, fatta con un impasto soffice e burroso, diventa un'unica cosa con il pistacchio in un'esplosione di gusti netti e unici, soprattutto quando il gelato, appena sciolto, abbraccia la Colomba donando al palato la sensazione di mangiare la classica "brioscia" col gelato che non manca mai nell'estate dei siciliani. Qualche fetta di arancia fresca appena tagliata impreziosirà il tutto con una nota acidula e aromatica. E infine, la Di Stefano propone l'incontro tra la "**Colomba Mandorlata Siciliana**" e il **sorbetto all'arancia**: altro classico amato dai siciliani. Le mandorle tostate della copertura di questa colomba sono perfette da abbinare a un sorbetto all'arancia fresco perché le prime sono croccanti, burrose e rustiche, le seconde, con le loro note acidule e dolci, dissetano il palato.

Cromie, consistenze e gusti freschissimi, piacevoli e sorprendenti al palato caratterizzano anche la scelta visual della campagna realizzata per la Pasqua 2019. Le Colombe sono presentate come soggetti di opere d'arte contemporanee accompagnate da teste di moro e pigne di ceramica dai colori pop, accostati a piatti di pietra lavica che accolgono questi abbinamenti di sapori e consistenze che superano i confini del piatto arrivando sulla tavola in un'esplosione di tinte e di gusti che fanno venire l'acquolina in bocca già alla vista.

La tradizione strizza l'occhio all'ironia, la sicilianità diventa contemporanea e colorata.

UFFICIO STAMPA | Valentina Barbagallo | Industria01 creatività e comunicazione | www.industria01.it

INDUSTRIA01  E-mail: ufficiostampa@industria01.it | Mobile: + 39 349 84 71 800
CREATIVITÀ E COMUNICAZIONE