

Off Topic

# Cartoline da Pantelleria e un Natale Magnum a casa Di Stefano

di: **Liliana Rosano**

8 dicembre 2022



Se avete fatto qualcosa di Magnum questa è la call per voi. “Magnum. Ti meriti un Panettone siciliano!” è il contest con cui l’azienda dolciaria Di Stefano e Farm Cultural Park, vogliono “mappare” le storie di chi nel mondo si è distinto per aver fatto qualcosa di veramente grande o meglio di “MAGNUM” per se stesso, per la sua comunità o per il pianeta.

La call, che si chiuderà sabato 10 dicembre alle ore 00.00 è aperta a chiunque voglia segnalare, mediante la compilazione di un breve format una persona fisica o giuridica di cui abbia conoscenza diretta o di cui riesca ad avere i dati utili per la spedizione del premio. Oltre ad indicare il nome si dovrà esprimere anche una breve motivazione che spieghi il perché della propria scelta.

Una giuria formata da membri di Farm Cultural Park, Di Stefano e Industria 01 che ha coordinato tutto il progetto, decreteranno la lista dei 10 Magnum del 2022 e faranno partire le spedizioni del Panettone.

«Senso di responsabilità nei confronti della terra in cui siamo nati e in cui abbiamo scelto di lavorare – racconta il direttore di produzione Enzo Di Stefano – e voglia di supportare le nuove generazioni offrendo loro esempi concreti di scelte personali e aziendali che mettono al centro la tutela delle persone e del territorio sono alcuni dei punti in comune che abbiamo con Farm Cultural Park. Per tali ragioni è stato naturale e immediato per noi pensare insieme a questa iniziativa che vuole donare qualcosa di “buono” a chi si è impegnato a realizzare “qualcosa di grande”. Un nostro panettone Magnum per chi “MAGNUM” lo è nel cuore».

Il progetto è nato insieme a Farm Cultural Park, uno dei centri culturali indipendenti più influenti del mondo culturale contemporaneo e uno dei progetti più effervescenti di ripensamento e rinascita di città moribonde

«Sta per concludersi il 2022. Un anno più difficile dei precedenti – spiega Florinda Saieva – fondatrice insieme ad Andrea Bartoli di Farm Cultural Park – nel quale per fortuna, nonostante tutto, tante persone e organizzazioni in ogni parte del mondo hanno continuato a sognare, a impegnarsi e a lottare per fare nel loro piccolo “qualcosa di grande”, qualcosa di “Magnum”. “Magnum. Ti meriti un Panettone” è un piccolo premio per chi ha raggiunto un piccolo grande traguardo o per chi pur avendoci provato con tutte le sue forze ha fallito. È anche un gesto di riconoscenza e gratitudine a chi ha fatto qualcosa di importante per qualcun altro o per una comunità o per i luoghi nei quali viviamo. L’esempio delle persone e delle organizzazioni premiate nel 2022 dovrà ispirarci per essere cittadini migliori negli anni a venire, più attivi, più consapevoli, più generosi».

L’azienda dolciaria Di Stefano, a Raffadali, in provincia di Agrigento, ha deciso di celebrare il Natale 2022 con le Capsule Collection d’autore – il piatto per il Magnum di Roberto Longo, in arte “Contessa di Alicudi Schifanoja, e la Latta di Sandra Virlinzi, in arte Sdrina – ma anche il nuovo panettone all’Uva passa Zibibbo di Pantelleria.

Un racconto di storie di sapori, di bellezza, che segue lo storytelling delle cartoline, e di collaborazioni tra aziende, artisti e produttori che hanno scelto di vivere e lavorare in quest’isola.

La cartolina 2022, si ispira all’Isola di Pantelleria con il panettone all’Uva passa Zibibbo di Pantelleria, una vellutata e fragrante tipologia d’uva, che, avvolta dal soffice impasto, esprime la sua naturale dolcezza e la sua distinta nota croccante dei semi all’interno.

La storia della Di Stefano nasce in Sicilia, a Raffadali in provincia di Agrigento, dove i fratelli Settimio, Benvenuto ed Enzo, hanno scelto di dare valore alle loro radici esaltandole nei sapori della tradizione per dare vita a eccellenze dolciarie di alta qualità. Le tecniche di lavorazione a mano, la ricerca delle migliori materie prime siciliane, l’eliminazione del superfluo in ricetta (niente emulsionanti, niente conservanti) e la sperimentazione di nuovi connubi tra antico e moderno, sono il segreto della bontà dei loro prodotti.

di Liliana Rosano

---

---