WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Off Topic

Di Stefano dolciaria: un altro giro, un’altra Pasqua semplicemente siciliana a ritmo di note golose e inebrianti novità

di: Redazione

30 marzo 2025

La Pasqua semplicemente siciliana Di Stefano è una sinfonia di note golose e inebrianti novità dedicate ai cinque sensi e che raccontano le tre generazioni della famiglia Di Stefano e il loro amore per la Sicilia, isola in cui sono nati e hanno scelto di vivere e lavorare. È proprio il caso di dire che un altro giro e un’altra Pasqua semplicemente siciliana raccontano anche quest’anno il connubio perfetto tra la storia della pasticceria italiana e le personalità forti e uniche delle migliori materie prime siciliane.

Il sound della Pasqua 2025 è goloso, insolito e dal ritmo coinvolgente. Ogni dolce è pensato come un invito a lasciar scatenare in pista i nostri sensi, assecondando l'armonia creata dalle note golose e dalle inebrianti novità del 2025. Tra quest'ultime vi sono: la colomba da farcire con la crema in sac à poche, inclusa nella confezione, al gusto Gianduia e le colombe Mignon – nOVU – da 200 gr.

La Di Stefano, azienda dolciaria siciliana di Raffadali, provincia di Agrigento, città scelta nel 2025 come capitale della cultura, torna a stupire il suo pubblico con una nuova e irresistibile proposta, pensata per celebrare la festività in modo unico e raffinato. I dolci della Pasqua 2025 si presentano come uno spartito musicale che riflette l'impegno della Di Stefano nella ricerca di un'eccellenza che affonda le radici nel passato, ma guarda con entusiasmo al futuro, unendo la storia della pasticcera italiana con la ricerca creativa di gusti dal chiaro rimando siciliano.

La Di Stefano ha pensato ai veri appassionati del gusto gianduia, proponendo una novità che farà sicuramente parlare di sé: la colomba da farcire con la crema in sac à poche, inclusa nella confezione, al gusto gianduia. Per tutti gli amanti dei sapori più intensi e cremosi, questa colomba è il dolce ideale, per creare un'esperienza di gusto ancora più avvolgente e golosa. Un incontro tra la sofficità della colomba tradizionale e la cremosità del gianduia, che renderà ogni fetta un'esplosione di sapore. Croccante fuori e morbida dentro. La copertura esterna è realizzata con una doppia glassatura: la prima, solo con il cioccolato; la seconda, con granella di nocciole e ancora cioccolato; la parte interna invece si può ulteriormente arricchire grazie alla crema contenuta in una pratica sac à poche.

La Pasqua Di Stefano si arricchisce con una nuova referenza – nOvu – il soffice impasto della colomba si fa uovo nel formato da gr 200 disponibili in 8 gusti (mandorlata siciliana, mela, mandarino di ciaculli & fondente, uva passa di Pantelleria, albicocca, pera e cioccolato siciliano, cacao & agrumi di Sicilia, carrubo, arancia & cioccolato siciliano), e 3 da farcire con le creme in abbinamento (gianduia siciliana; pistacchio siciliano; cioccolato siciliano). La bontà e la morbidezza del classico lievitato pasquale custodisce tutto il gusto della tradizione dentro un nuovo formato mignon e lo trasforma nel rispetto del simbolismo più autentico. Il nuovo ovetto di Pasqua è pronto a conquistare il cuore dei più golosi. Si tratta di una nuova interpretazione della tradizionale colomba pasquale: le colombe mignon a forma di uovo, perfetti per un'occasione speciale o come gustoso regalo perché uniscono la forma simbolica dell'uovo pasquale con la delicatezza e la sofficità della colomba.

«Ogni anno – afferma Enzo Di Stefano – ci impegniamo a regalare ai nostri clienti nuove esperienze di gusto, mantenendo sempre un forte legame con la tradizione siciliana, che ci ispira nella realizzazione dei nostri dolci. La Pasqua, come il Natale, rappresenta un'occasione di incontro tra le famiglie e, per noi, è importante accompagnare questi momenti con la qualità che ci ha sempre contraddistinto.»

La Di Stefano Dolciaria continua così a promuovere la sua filosofia di produzione, che si fonda sulla scelta di ingredienti pregiati e sulla lavorazione artigianale. Ogni dolce è realizzato con grande attenzione al dettaglio, affinché ogni morso sia un'autentica delizia per il palato. La Pasqua 2025 si preannuncia, quindi, un vero e proprio concerto di sapori, dove le novità sapranno affiancarsi alla tradizione in un'armonia di gusto che soddisferà anche i clienti più raffinati. Le novità, però, non sono solo legate alle ricette, ma anche all'accordo siglato con AIS Sicilia, altro aspetto, queste delle collaborazioni con professionisti e realtà del territorio cui l'azienda tiene molto. Infatti, nel corso di questi anni sono state tante le partnership che la Di Stefano ha siglato con artisti, design, altre aziende, fondazioni per l'arte contemporanea come Farm o fondazioni per la salvaguardi del patrimonio artistico e paesaggistico italiano come il FAI.

Le novità della Di Stefano Dolciaria non sono solo un'ottima scelta per la propria tavola pasquale, ma anche un'idea regalo perfetta per sorprendere familiari e amici con dolci prelibatezze uniche. Grazie alla qualità dei suoi prodotti, l'azienda siciliana è riuscita a conquistare il cuore di chi ama la dolcezza delle tradizioni italiane, rinnovandole con proposte originali che sanno come incantare e deliziare.

DI STEFANO DOLCIARIA

La storia della Di Stefano inizia nel 1986 quando Paolo Di Stefano avvia – insieme ai figli Enzo, Benvenuto e Settimio –– un piccolo laboratorio di pasticceria artigianale a conduzione familiare. A Raffadali (nei pressi di Agrigento), che in arabo vuol dire “villaggio eccellente”, prepariamo ancora prodotti unici – panettoni, creme, colombe e marmellate – rifacendoci alle ricette della più antica tradizione dolciaria italiana e siciliana, aggiungendoci solo ingredienti genuini e accuratamente selezionati. A cosa sono dovuti il successo e l’apprezzamento da parte dei clienti? Alla cura in maniera rigorosa, e con le nostre mani, di ogni fase della preparazione: dalla miscelazione degli ingredienti al confezionamento. Ai nostri NO (no emulsionanti; no conservanti; no a tutto il superfluo in ricetta) che sono diventati i SI del mercato e di chi sceglie i prodotti Di Stefano. Alla costante ricerca in campo alimentare e allo spirito innovativo, che ci hanno permesso di ampliare la nostra offerta, anche andando contro i luoghi comuni. Ad esempio, quello secondo cui il panettone artigianale si produce solo a Milano.

LR