

## Di Stefano, i panettoni gluten free novità del Natale 2025. L'anteprima al Merano Wine Festival

8 Novembre 2025



MERANO – Un viaggio sensoriale tra scorze d'arancia candita, note tostate di pistacchio, sentori di carrubo e cioccolato fondente che nasce dal rispetto per la tradizione e dal desiderio costante di rinnovare con cura e passione le ricette dei dolci delle feste.

Così Di Stefano Dolciaria, azienda nata nel 1986 quando **Paolo Di Stefano** – insieme ai figli **Enzo, Benvenuto e Settimio** – avvia un piccolo laboratorio di pasticceria artigianale a conduzione familiare a Raffadali (Agrigento), si presenta al Merano Wine Festival.

Per la settima volta alla kermesse altoatesina, Di Stefano presenta in anteprima le novità del Natale 2025.

Protagonisti sono i panettoni Gluten Free, il progetto più inclusivo e ambizioso firmato Di Stefano, che cresce con due nuovi gusti: Panettone Glutee Free al Pistacchio Siciliano da farcire con la sac a poche e Panettone Glutee Free al Carrubo, Arancia & Cioccolato Fondente impastato con olio extravergine d'oliva. Stessa fragranza e morbidezza del panettone tradizionale, stesso profumo di festa, per un piacere senza rinunce.

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Di Stefano, i panettoni gluten free novità del Natale 2025. L'anteprima al Merano Wine Festival

Accanto a loro, debuttano i nuovi Pandori da farcire – Siciliano, Pistacchio Siciliano e Gianduia – rivisitati in chiave genuina, senza emulsionanti né aromi artificiali, pensati per sorprendere grandi e piccini con ricette semplici e autentiche.

Torna anche il Panettone Magnum da 3kg e da 5 kg, nei gusti Carrubo, Arancia & Cioccolato Fondente, Classico Siciliano e Mela, Pera & Cioccolato Siciliano, accompagnato dal piatto d'artista della Christmas Capsule Collection firmata dal duo Gummy Gue, un omaggio visivo alla Sicilia come crocevia di culture e paesaggio dell'anima.



“La partecipazione al Merano WineFestival rappresenta per Di Stefano Dolciaria – ha detto **Fabiana Principato**, trade marketing Di Stefano – un momento di dialogo tra arte dolciaria e modo del vino, sodalizio cui l'azienda crede molto, basti pensare alla partnership con Ais Sicilia, che nel corso di questi mesi ha visto l'azienda impegnata in molte iniziative volte a valorizzare la conoscenza e la cultura enogastronomica. A questo si aggiunge l'opportunità di presentare in anteprima il nostro Natale 2025, che rappresenta per noi un momento di sintesi e di visione. Vogliamo mettere a disposizione di tutti il nostro sapere, offrendo prodotti di alta qualità che coniughino inclusione e identità. Dalle ricette della tradizione nasce una nuova idea di gusto: genuino, contemporaneo ed emozionale”.