

le specialità di  
**Nonno Luigi**





le specialità di  
**Nonno Luigi**

## Una storia di bontà dal 1924

Era il secondo decennio del Novecento. Gli echi della prima guerra mondiale si erano da poco spenti quando, in Sicilia, nelle campagne che alle falde dell'Etna si estendevano da Zafferana a S.Alfio su terreni scoscesi affacciati sul golfo di Catania, **nonno Luigi cominciava la sua attività casearia.**

**Nonno Luigi era un uomo di pace, amato e rispettato da tutti.** Un uomo giusto che, con duro lavoro e grande passione, diede inizio a un'attività che avrebbe negli anni tramandato di generazione in generazione, consegnando un'eredità fatta di conoscenza, tradizione e genuinità.

**Nonno Luigi era un affinatore di formaggi,** specialmente pecorini. Un vero maestro nella tecnica antica con cui il formaggio, prodotto con latte crudo e collocato nel suo canestro, matura, trasformandosi attraverso una lunga fase di fermentazione. Come un buon vino, **durante l'affinamento il formaggio sviluppa la sua personalità, la sua unicità, plasmato dalle mani esperte del casaro che, con pazienza, lo accompagna attraverso i diversi passaggi,** trattandone la superficie ora con aceto rosso, ora con olio o con sale, e rigirandone periodicamente le forme come un enologo fa con le bottiglie all'interno delle migliori cantine.

Un'arte antica, quella dell'affinamento, avviata tanti anni fa da Nonno Luigi e mantenuta intatta finora dai suoi eredi.

Una sapienza custodita con amore nei decenni, per consegnarci ancora oggi il gusto autentico della tradizione e raccontare ogni giorno una lunga storia di bontà.

---

### *A history of goodness since 1924*

*It was the second decade of the twentieth century. The echoes of the First World War had just died out when, in Sicily, in the countryside on the slopes of Etna stretching from Zafferana to Sant'Alfio, on steep terrain overlooking the Gulf of Catania, Nonno Luigi began his dairy business.*

*Nonno Luigi was a peace-loving man and was loved and respected by everyone. A righteous man who, through his hard work and great passion, started a trade that would have been handed down from generation to generation over the years, handing over a legacy of knowledge, tradition and authenticity.*

*Nonno Luigi was a cheese refiner, with pecorino as his specialty. A true master of the ancient technique through which the cheese, which is produced with raw milk and placed in a basket, is aged and transformed after a long fermentation phase. Like a good wine, during refinement the cheese develops its own personality, its own uniqueness, moulded by the expert hands of the cheese-maker who patiently accompanies it through the different steps, treating its surface first with red vinegar, then with oil or with salt, and periodically turning the shapes as an oenologist does with the bottles inside the best cellars.*

*Refinement is an ancient art that was started many years ago by Nonno Luigi and has remained unchanged so far by his descendants. A wisdom that has been guarded with love over the decades, to bring to us the authentic taste of tradition with a long history of elegant quality today.*



## **Nonno Luigi consiglia:**

Le Specialità di Nonno Luigi sono formaggi della migliore tradizione siciliana, ottimi da gustare tal quali o all'interno di ricette tipiche, sia di primi che di secondi piatti. **Bontà diverse tra loro, per via dei differenti tipi di latte e delle varie tecniche utilizzate per la produzione**, che si esprimono al meglio in combinazione con sapori che sappiano esaltarne al massimo le sfumature e la personalità.

Ecco perché **Nonno Luigi consiglia la degustazione di ciascun formaggio in abbinamento con particolari confetture, miele o marmellate**, creando così contrasti e armonie di gusto e di aromi in grado di deliziare il palato.

---

### ***Nonno Luigi Recommends:***

*Nonno Luigi's specialties are cheeses made using the best Sicilian traditions, with an excellent taste as they are or within typical recipes, both first courses and second courses. Each has its own unique qualities because of the different types of milk and the various techniques used to produce them, which are best brought out by combining them with flavours that are able to fully enhance their nuances and personality.*

*That's why Nonno Luigi recommends tasting each cheese in combination with special preserves, honeys or jams, thus creating contrasts and harmonies of tastes and aromas that are a delight to the palate.*



# I MAGNIFICI

Un nome che racconta l'eccellenza, in una linea esclusiva nata per regalare un piccolo privilegio quotidiano.

Formaggi autentici, genuini, dal gusto inconfondibile, **realizzati esclusivamente con latte ovino da razze autoctone siciliane allevate con sistemi a pascolo naturale**, per una qualità assoluta, pura espressione del territorio e delle sue tradizioni più tipiche.

**I Magnifici donano a ogni pasto il gusto intenso, vivace e fragrante di formaggi artigianali dal gusto inconfondibile.** La preparazione tradizionale è realizzata da esperti casari secondo regole antiche, miscelando con arte le due tipologie di latte per esaltarne il sapore e rendere unico ciascun prodotto.

---

*A name that expresses the excellence, in an exclusive line created to offer a small daily treat.*

*Authentic, genuine cheeses with an unmistakable taste, made exclusively with sheep's milk from native Sicilian breeds raised grazing on natural pastures, for absolute quality and to experience the region's purest offerings and its most typical traditions.*

*I Magnifici give each meal the intense, lively and fragrant taste of artisan cheeses with an unmistakable flavour. The traditional preparation is carried out by expert cheese-makers according to ancient recipes, expertly blending the two types of milk to enhance the flavour and make each product unique.*



**Ogni formaggio ci narra una storia:** il “Principe di Trinacria”, pura nobiltà di latte ovino e caprino dal gusto equilibrato e deciso; il “Barone Nero”, nero come i grani di pepe che gli donano una personalità forte e fiera; “Il Viceré”, elegante e raffinato, grazie al suo aroma inconfondibile di zafferano; “Il Sarracino”, intenso e passionale, conquistatore indomito di palati con la forza di un’armata di sapori.

## **NONNO LUIGI CONSIGLIA QUESTI ABBINAMENTI:**

**Principe di Trinacria:** miele millefiori  
**Il Barone nero:** confettura di lamponi  
**Il Viceré:** miele di tiglio  
**Il Sarracino:** composta di albicocche

*Each cheese tells us a story: the “Principe di Trinacria” is made with first-class pure sheep’s and goat’s milk with a balanced and decisive taste; the “Barone Nero” is black like the peppercorns that give it a strong and proud personality; “Il Viceré” is elegant and refined thanks to its unmistakable saffron flavour; “Il Sarracino”, intense and passionate, unbeatable conqueror of palates with the power of an army of flavours.*

## **NONNO LUIGI RECOMMENDS THESE COMBINATIONS:**

*Principe di Trinacria: mixed-Flower Honey  
Il Barone nero: raspberry jam  
Il Viceré: linden honey  
Il Sarracino: apricot compôte*

# Le Gustose

## ai 3 latti di Sicilia

Le Gustose ai Tre latti di Sicilia sono il frutto di un incontro: **il gusto deciso del latte caprino e il sapore dolce e ricco del latte ovino si fondono con la cremosità del latte vaccino**, in un'apoteosi di bontà.

Tre note diverse, armonizzate con arte, che si uniscono ad essenze tipicamente mediterranee: dal pistacchio alla rucola, dalle noci al peperoncino, dallo zafferano ai pomodori secchi e alle olive. Il risultato è **un'armonia di gusti, ciascuno con una spiccata personalità**, per un piacevolissimo viaggio tra i sapori più autentici della Sicilia.

---

*Le Gustose made with Three Sicilian Milks are the result of an encounter: **the robust taste of goat's milk and the sweet and rich taste of sheep's milk blend with the creaminess of cow's milk**, in an apotheosis of goodness.*

*Three different notes, expertly harmonised, which are combined with typically Mediterranean essences: from pistachio to rocket, from walnuts to chilli, from saffron to sun-dried tomatoes and olives. The result is a **harmony of flavours, each with a distinct personality**, for a delightful journey through the most authentic tastes of Sicily.*





**Formaggi dalla pasta tenera, eccellenti per tante preparazioni culinarie**, le Gustose sono ottime come antipasto o goloso stuzzichino. Ideali nei risotti e con le verdure nelle insalate miste o nei panini, sono speciali per arricchire ogni piatto con nuove sfumature di gusto.

### **NONNO LUIGI CONSIGLIA QUESTI ABBINAMENTI:**

**Gustose al Pistacchio:** miele di trifoglio

**Gustose alla Rucola:** miele di sulla

**Gustose alle Noci:** confettura di pere e noci

**Gustose al Peperoncino:** confettura di pomodori verdi

**Gustose al Pepe nero e Zafferano:** confettura di zucca

**Gustose ai Pomodori secchi:** gelatina all'aceto balsamico

**Gustose alle Olive verdi:** confettura di cipolla rossa

*Soft cheeses that are ideal in many culinary preparations, le Gustose are excellent as an appetiser or a delicious snack. Perfect in risottos and with vegetables in mixed salads or sandwiches, they will enrich each dish with new nuances of taste.*

### **NONNO LUIGI RECOMMENDS THESE COMBINATIONS:**

*Gustose al Pistacchio: clover honey*

*Gustose alla Rucola: sulla honey*

*Gustose alle Noci: pear and walnut jam*

*Gustose al Peperoncino: green tomato jam*

*Gustose al Pepe nero e Zafferano: pumpkin jam*

*Gustose ai Pomodori secchi: balsamic vinegar jelly*

*Gustose alle Olive verdi: red onion jam*

# PECORINI GOURMET

Formaggi di assoluta eccellenza, frutto della lavorazione tradizionale del **pecorino canestrato** a cui si uniscono spezie ed ingredienti pregiati selezionati, in un'esaltazione di aromi e sapori che si rinnova a ogni assaggio.

**Nove gusti**, nove bontà diverse in cui la fragranza del latte ovino intero dai migliori pascoli siciliani abbraccia le note di ingredienti di alta qualità, **per formaggi dalla personalità spiccata e inconfondibile**. Abbiamo così il Pecorino Gourmet bianco: puro e delicato; al pistacchio: dolce e profumato; al peperoncino: caldo e piccante; alle noci: ricco e saporito; alle olive: intenso e gustoso; alla rucola: sfizioso e aromatico; al pepe nero in grani: forte e deciso; al tartufo: profumato e avvolgente; al peperoncino, rucola e olive: per un goloso mix di sapori.

---

*Cheeses of absolute excellence, the result of the traditional processing of pecorino canestrato cheese, to which spices and selected ingredients are added to create an exaltation of fragrances and flavours in each bite.*

*Nine different delicious flavours, in which the taste of whole sheep's milk from the best Sicilian pastures embraces the notes of high-quality ingredients, for cheeses with a strong and unmistakable personality.*

*Thus the Pecorino Gourmet line was created: white is pure and delicate; pistachio is sweet and fragrant; hot pepper is hot and spicy; walnuts is rich and tasty; olives is intense and tasty; rocket is delicious and aromatic; black peppercorns is strong and decisive; truffles is fragrant and appealing; chilli, rocket and olives for a tasty blend of flavours.*





Ottimi come antipasto, i pecorini Gourmet sono perfetti da abbinare sia ai gusti forti dei salumi che a quelli delicati della frutta, per comporre appetitosi taglieri o buffet.

## NONNO LUIGI CONSIGLIA QUESTI ABBINAMENTI:

**Pecorino bianco tradizionale:** miele di tarassaco o miele di sulla

**Pecorino al Tartufo:** nessun abbinamento, da gustare a solo per apprezzarne al meglio il profumo

**Pecorino al Pepe nero in grani:** composta di agrumi

**Pecorino al Pistacchio:** miele millefiori

**Pecorino alla Rucola:** confettura di pesche

**Pecorino alle Noci:** confettura di pere

**Pecorino al Peperoncino:** marmellata di agrumi

**Pecorino alle Olive:** miele di arancio

**Pecorino al Peperoncino, Rucola e Olive:** miele millefiori

*Excellent as an appetiser, our Gourmet pecorino cheeses are perfect to combine both with the strong tastes of cured meats and with the delicate tastes of fruit, to create appetising cheese platters or buffets.*

## NONNO LUIGI RECOMMENDS THESE COMBINATIONS:

*Pecorino bianco tradizionale: dandelion honey or sulla honey  
Pecorino al Tartufo: no combination, as it should be tasted on its own to savour its qualities*

*Pecorino al Pepe nero in grani: citrus fruit compôte*

*Pecorino al Pistacchio: mixed-flower honey*

*Pecorino alla Rucola: peach jam*

*Pecorino alle Noci: pear jam*

*Pecorino al Peperoncino: citrus marmalade*

*Pecorino alle Olive: orange honey*

*Pecorino al Peperoncino, Rucola e Olive: mixed-flower honey*



## Pecorino siciliano DOP

**Il più antico formaggio prodotto in Sicilia**, raccontato sin dai tempi di Omero nell’Odissea, il Pecorino Siciliano DOP è un’eccellenza che nasce da latte di pecore allevate al pascolo spontaneo in terreni dalle caratteristiche uniche, che portano con sé tutte le fragranze e il gusto inconfondibile di un territorio unico. **È il frutto di una sapienza millenaria che si traduce in un formaggio dalla spiccata personalità**, ottenuto esclusivamente da latte fresco intero, coagulato con caglio di agnello, salato a mano e stagionato per almeno quattro mesi come impone la tradizione. La sua pasta bianca, ricca e compatta spicca nel contrasto con la crosta gialla, resa rugosa dalle tipiche “**fascedde**”, i canestri in giunco in cui il formaggio riposa e da cui trae la sua caratteristica forma cilindrica.

Il Pecorino Siciliano DOP si distingue per l’odore intenso, che rievoca i profumi dei pascoli, e per il sapore deciso che, con il protrarsi della stagionatura, si fa più piccante e ricco di aromi fruttati. **Ogni forma è certificata e marchiata dal Consorzio**, a conferma della tipicità e del pieno rispetto della tradizione casearia siciliana, per un prodotto di assoluto pregio e di altissima qualità.

Grazie al suo gusto leggermente piccante e all’aroma intenso e caratteristico, il Pecorino siciliano DOP è perfetto da gustare con frutta fresca, con pani tipici e salumi, specialmente se accompagnato da un vino rosso strutturato. Grattugiato, è ideale per insaporire salse e primi piatti.

### **NONNO LUIGI NE CONSIGLIA L’ABBINAMENTO CON:**

Confettura di mele cotogne

---

*The oldest cheese produced in Sicily, documented since the time of Homer in the Odyssey, Pecorino Siciliano DOP is an excellence that comes from the milk of sheep which freely graze on terrain with unique characteristics, offering all the aromas and unmistakable taste of a unique region.*

*It is the result of thousand-year wisdom that translates into a cheese with a strong personality obtained exclusively with fresh whole milk, coagulated with lamb rennet, salted by hand and aged for at least four months as tradition dictates. Its white, rich and compact paste stands out in contrast to the yellow crust, made rough by the typical “fascedde”, or woven baskets the cheese rests in and from which it derives its characteristic cylindrical shape.*

*Pecorino Siciliano DOP is distinguished by its intense aroma, which evokes the scents of the pastures, and for its strong flavour that with the prolonging of ageing becomes more spicy and full of fruity aromas. Each piece of cheese is certified and marked by the Consortium, confirming the typicality and full respect of the Sicilian dairy tradition for a highly regarded quality product.*

*Thanks to its slightly spicy taste and intense and characteristic aroma, our Pecorino Siciliano DOP is perfect enjoyed with fresh fruit, typical breads and cured meats, especially if paired with a structured red wine. When grated, it is perfect for adding flavour to sauces and first courses.*

### **NONNO LUIGI RECOMMENDS COMBINING IT WITH:**

Quince jam



## Provola dei Nebrodi

La Provola dei Nebrodi è uno dei frutti più genuini e nobili della tradizione casearia siciliana, specialità tipica regionale, **Presidio Slow Food**. Prodotta con latte di vacca intero, è **l'unica provola siciliana a subire un processo di stagionatura**, realizzata in modo completamente artigianale dalle mani esperte di casari nel comprensorio dei Monti Nebrodi, nella provincia di Messina, un territorio selvaggio, ricco di boschi e di pascoli endemici.

**Un procedimento tradizionale antichissimo, complesso ed elaborato, che si tramanda di padre in figlio**, permette a questo tipico prodotto siciliano di ottenere la sua forma caratteristica e il sapore delicato e inimitabile, **dolce e gradevolmente acido da giovane, che si fa via via più piccante e intenso con il procedere del processo di stagionatura**.

Nella sua fase più giovane, la Provola dei Nebrodi si presta ad essere gustata accompagnata da un vino bianco dell'Etna, che ne esalta le sfumature fresche e aromatiche. Nella fase intermedia della stagionatura, si accoppia perfettamente con i vini rossi più strutturati e corposi, come il Nero D'Avola. Quando è più matura, può essere degustata insieme a un vino da meditazione, come il Passito o con un buon Marsala, che fanno da complemento ideale al suo gusto forte e corposo.

### **NONNO LUIGI NE CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON:**

Miele di castagno

*Provola dei Nebrodi is one of the most original and high-quality products of Sicilian dairy tradition, a typical regional, **Slow Food Presidium** specialty. Produced with whole cow's milk, it is the only Sicilian provola to undergo an ageing process, carried out with a fully artisan method by the expert hands of cheese-makers in the Nebrodi Mountains in the province of Messina, a region rich in fauna with characteristic woods and pastures.*

*A very ancient, complex and elaborate traditional process handed down from father to son allows this typical Sicilian product to obtain its characteristic shape and its delicate and inimitable taste: sweet and pleasantly acidic when young, which becomes gradually more spicy and intense as the ageing process progresses.*

*At its younger stage, Provola dei Nebrodi can be enjoyed with a white wine from Etna, which enhances its fresh and aromatic nuances. In the intermediate ageing phase, it goes perfectly with more structured and full-bodied red wines, such as Nero D'Avola. When it has aged even further it can be tasted with a wine for contemplation, such as a Passito or with a good Marsala, which are the perfect complement to its strong and full-bodied taste.*

### **NONNO LUIGI RECOMMENDS COMBINING IT WITH:**

*Chestnut honey*



## Ragusano DOP

**Da latte intero e crudo di vacche alimentate al pascolo,** il Ragusano DOP racconta, con il suo gusto delicatamente piccante, la ricchezza e l'unicità del territorio ibleo, affacciato sul mar Mediterraneo e verdeggiante di pascoli naturali ricchi di essenze spontanee, abbondanti nel foraggio durante le stagioni più fresche. Aromi e fragranze che trasmettono al latte di vacca un gusto inconfondibile, naturalmente intenso.

La lavorazione, condotta con tecniche tradizionali e strumenti artigianali in legno, prevede una salatura delicata e una stagionatura da tre a dodici mesi in ambienti freschi, umidi e ventilati. **Nasce così un formaggio dalla crosta liscia e sottile, che nasconde una pasta filata bianca tendente al giallo paglierino, compatta e gustosa.**

L'aroma gradevole e il sapore dolce, che diviene gradualmente più piccante con la stagionatura, rendono il **Ragusano DOP un ingrediente fondamentale per molti piatti tipici**, ideale da degustare insieme a un buon vino rosso siciliano.

### **NONNO LUIGI NE CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON:**

Confettura di fichi

*From whole and raw milk of pasture-grazing cows, Ragusano DOP has a delicately spicy taste that conveys the richness and uniqueness of the Hyblaean region overlooking the Mediterranean Sea, with verdant natural pastures rich in wild flora which is abundant for foraging during the cooler seasons. Aromas and fragrances that transmit an unmistakable, naturally intense taste to cow's milk.*

*The processing is carried out using traditional techniques and handcrafted wooden tools and requires delicate salting and ageing for three to twelve months in cool, humid, ventilated environments. This is how a cheese with a smooth and thin crust is created, which hides a white "pasta filata" ("spun paste") that tends to be straw yellow in colour, compact and tasty.*

*The pleasant aroma and sweet taste which becomes increasingly spicy with ageing make Ragusano DOP an essential ingredient for many typical dishes, ideal to taste with a good Sicilian red wine.*

### **NONNO LUIGI RECOMMENDS COMBINING IT WITH:**

*Fig jam*



## Pecorino con pepe nero

**Il Pecorino con pepe nero è un pezzo di storia della Sicilia.** Di origini antichissime, nasce da latte crudo misto, vaccino e ovino, accostamento che dà vita a un prodotto dal gusto morbido e delicato.

Dal colore bianco porcellana e dalla consistenza morbida ma compatta, si caratterizza per il **gusto fresco e delicato**, con le tipiche note dolci del latte ovino, e per il profumo del latte appena munto.

La produzione è semplice, secondo una tecnica antica: dopo la prima salatura ed una brevissima stagionatura, il latte intero fatto cagliare (a cui può essere aggiunto pepe nero in grani o peperoncino) **viene compresso nelle tipiche forme canestrate, chiamate “fascedde”, che gli conferiscono la caratteristica crosta rigata.**

Dopo una breve maturazione di sette-dieci giorni, nasce così il **Pecorino con pepe nero, dalla pasta bianca, morbida e compatta, dall’aroma dolce e dal sapore ricco e piccante.**

Perfetto da gustare tal quale durante il pasto, eventualmente insaporito con un po’ di olio extravergine. Estremamente versatile in cucina come in numerose ricette, soprattutto come farcitura di involtini e torte salate.

### **NONNO LUIGI NE CONSIGLIA L’ABBINAMENTO CON:**

Confettura di pere

*Pecorino with black pepper is a piece of Sicily’s history.*

*Its origins are very ancient; it is created from a blend of raw cow’s and sheep’s milk, a combination that gives rise to a product with a soft and delicate taste.*

*With a porcelain white colour and a soft but compact consistency, it has a characteristic **fresh and delicate taste with the typical sweet notes of sheep’s milk and the aroma of fresh raw milk.***

*Its production is simple and uses an ancient technique: after the first salting and a very brief ageing, the whole milk is made into curd (to which black peppercorns or chilli pepper can be added) **and compressed in the typical basket shape called “fascedde”, which give it the characteristic striped crust.***

*After brief ageing of seven to ten days, **the Pecorino with black pepper is ready and has a soft, compact white paste, a sweet aroma and a rich and spicy flavour.***

*Perfect to taste as is during a meal, perhaps seasoned with a bit of extra virgin olive oil. It is extremely versatile in the kitchen and in many recipes, especially as a filling for roulades and savoury pies.*

### **NONNO LUIGI RECOMMENDS COMBINING IT WITH:**

*Pear jam*



## Formaggio Fresco o Stagionato con pepe nero

**Anticamente riposto entro canestri in giunco**, dove si svolgeva la prima parte della stagionatura, il Formaggio di Sicilia con pepe nero nasce da un'antica tradizione casearia.

Il **Formaggio Fresco di Sicilia** con pepe nero si caratterizza per l'odore gradevolmente pungente e per il sapore delicato e dolce di latte, arricchito dalle note piccanti del pepe in grani. Ottimo da gustare tal quale come aperitivo o fuori pasto, può essere utilizzato per insaporire primi piatti e ricette tipiche regionali.

Il **Formaggio Stagionato di Sicilia** con pepe nero ha un **aroma intenso**, dato dalla maturazione della stagionatura, e un **gusto forte**, reso ancor più deciso dalla presenza del pepe nero, che conferisce personalità e carattere a questo formaggio.

Il suo sapore caratteristico si presta a una degustazione in taglieri di salumi, in scaglie su primi piatti o all'interno di insalate e condimenti.

### NONNO LUIGI NE CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON:

Miele millefiori o composta di agrumi.

*Placed in reed baskets in the past for the first part of the ageing, Sicilian cheese with black pepper comes from an ancient dairy tradition.*

*Fresh Sicilian Cheese with black pepper features a pleasantly pungent odour and the delicate and sweet taste of milk, enriched with spicy notes from peppercorns. Excellent to taste as an aperitif or with a meal, it can be used to flavour pasta dishes and typical regional recipes.*

*Sicilian Aged cheese with black pepper has an intense aroma acquired from the ageing process and a strong taste made even more intense by the presence of black pepper, which adds personality and character to this cheese.*

*Its characteristic flavour lends itself to tastings with cured meats, flaked over first courses or in salads and seasonings.*

### NONNO LUIGI RECOMMENDS COMBINING IT WITH:

*Mixed-flower honey or citrus fruit compôte.*



*Zappalà S.p.A.*  
*Via Ardichetto - 95019 Zafferana Etnea CT*  
*Tel. +39 095 7085361*  
*Fax +39 095 7085340*

***[www.zappala.it](http://www.zappala.it)***

