



Catalogo Prodotti
2024 - 2025



Una Storia di Passione e Tradizione

Le Specialità Gastronomiche di Nonno Gino nascono da una lunga tradizione di famiglia, fatta di dedizione, amore per il mestiere e rispetto per le ricette di una volta. La nostra storia comincia nel 1984 con la nascita della Buscema Gastronomia, pioniera in Italia nella produzione di conserve fresche e genuine, pronte da gustare come appena fatte.

Ma le vere radici affondano ancora più indietro, nel cuore della Calabria, dove Luigi "Gino" Buscema, da giovane garzone in salumeria, coltivava con passione il sogno di portare sulle tavole prodotti autentici e di qualità. Quel sogno oggi vive nella linea Nonno Gino, un omaggio al fondatore e ai valori che hanno reso grande la nostra azienda: artigianalità, freschezza, coraggio e tradizione. Benvenuti in un viaggio di gusto, firmato Nonno Gino.

A Story of Passion and Tradition

Nonno Gino's Gastronomic Specialties are born from a long family tradition, made of dedication, love for the craft and respect for the recipes of the past. Our story begins in 1984 with the birth of Buscema Gastronomia, a pioneer in Italy in the production of fresh and genuine preserves, ready to taste as if they were just made.

But the real roots go even further back, to the heart of Calabria, where Luigi "Gino" Buscema, as a young boy in a delicatessen, passionately cultivated the dream of bringing authentic and quality products to the table. That dream today lives in the Nonno Gino line, a tribute to the founder and the values that made our company great: craftsmanship, freshness, courage and tradition. Welcome to a journey of taste, signed Nonno Gino.



I Grigliati di Nonno Gino

Il fiore all'occhiello della nostra produzione: ortaggi freschi, selezionati con attenzione, grigliati e lavorati a mano. Conservati in eleganti vasi di vetro, i nostri ortaggi grigliati custodiscono tutto il sapore autentico delle conserve di una volta, esaltate da aromi e spezie Mediterranee.

Ogni vaso racconta la cura e la passione di una lavorazione artigianale, pensata per portare in tavola un piatto, gustoso e genuino.

Perfetti per antipasti, aperitivi o come accompagnamento creativo ai tuoi piatti.

Nonno Gino's Grilled Meat

The flagship of our production: fresh vegetables, carefully selected, grilled and processed by hand. Preserved in elegant glass jars, our grilled vegetables preserve all the authentic flavor of the preserves of the past, enhanced by Mediterranean aromas and spices.

Each vase tells the story of the care and passion of an artisanal production, designed to bring a tasty and genuine dish to the table.

Perfect for appetizers, aperitifs or as a creative accompaniment to your dishes.





**MELANZANE GRIGLIATE
GRILLED EGGPLANTS**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**DATTERINI GRIGLIATI
GRILLED DATTERINI TOMATOES**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml

TMA
36 mesi / *months*



**ZUCCHINE GRIGLIATE
GRILLED ZUCCHINI**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**FINOCCHI GRIGLIATI
GRILLED FENNEL**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml

TMA
36 mesi / *months*



**FUNGHI GRIGLIATI
GRILLED MUSHROOMS**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**PEPERONI GRIGLIATI
GRILLED BELL PEPPERS**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*

I “Classici” sott’olio

La linea “Classica Sott’Olio” di Nonno Gino racchiude tutta la bontà delle conserve tradizionali, preparate con ingredienti semplici, lavorati a mano e valorizzati con sapienza secondo le ricette di una volta.

Melanzane, zucchine, carciofi, funghi e altri ortaggi selezionati vengono trasformati in specialità gustose e pronte da gustare, conservate con cura per preservarne al meglio il sapore, la consistenza e l’aroma autentico.

Ogni vaso racconta una storia fatta di gesti lenti, attenzione ai dettagli e amore per la buona cucina: quella di una volta, quella che profuma di casa.



dal 1960
Nonno Gino
Specialità Gastronomiche

The “Classics” in oil

Nonno Gino’s “Classica Sott’Olio” line contains all the goodness of traditional preserves, prepared with simple ingredients, hand-worked and expertly enhanced according to old recipes.

Aubergines, courgettes, artichokes, mushrooms and other selected vegetables are transformed into tasty and ready-to-eat specialities, carefully preserved to best preserve their flavour, consistency and authentic aroma.

Each vase tells a story made of slow gestures, attention to detail and love for good food:

the one from the past, the one that smells like home.





**CARGIOFI ALLA ROMANA
ROMAN ARTICHOKES**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
580ml - 1062ml

TMA
36 mesi / *months*



**GIARDINIERA ALLA CASALINGA
HOUSEWIFE'S GARDENER**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
580ml - 1062ml

TMA
36 mesi / *months*



**POMODORI SECCHI
DRIED TOMATOES**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**POMODORO CILIEGINO SEMIDRY
SEMI-DRY CHERRY TOMATOES**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
CHILLI PEPPERS STUFFED WITH TUNA**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**FINOCCHI AGRUMATI
CITRUS FENNEL**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
314ml - 1062ml - 3100ml

TMA
36 mesi / *months*



**FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA
NEAPOLITAN FRIARIELLI**

In olio di semi di girasole / *In sunflower oil*

FORMATO / *FORMAT*
580ml - 1062ml

TMA
36 mesi / *months*

Patè & Bruschette

Ricette semplici, preparate artigianalmente, trasformano gli ingredienti in creme gustose e spalmabili, perfette per chi cerca un'esperienza autentica ma raffinata. Dal delicato patè di olive al più deciso patè di cipolla rossa, ogni proposta nasce per esaltare i sapori veri della nostra terra. Ideali per crostini, antipasti o abbinamenti creativi, i patè di Nonno Gino, regalano un tocco elegante alla cucina di ogni giorno.

Paté & Bruschetta

Simple recipes, prepared by hand, transform the ingredients into tasty and spreadable creams, perfect for those looking for an authentic but refined experience. From the delicate olive paté to the more decisive red onion paté, each proposal is created to enhance the true flavors of our land. Ideal for crostini, appetizers or creative combinations, Nonno Gino's patés add an elegant touch to everyday cooking.

dal 1960
Nonno Gino
Specialità Gastronomiche





IL PICCANTE DI NONNO/GRANDPA'S SPICY
CREMA DI PEPERONCINO / CHILI PEPPER CREAM
In olio di semi di girasole/*In sunflower oil*

FORMATO/FORMAT: 212ml - 1062ml

TMA: 36 mesi/months



BOMBA CALABRESE/CALABRESE BOMB
In olio di semi di girasole/*In sunflower oil*

FORMATO/FORMAT: 212ml - 1062ml

TMA: 36 mesi/months



BRUSCHETTA AI FUNGHI/MUSHROOM BRUSCHETTA
In olio di semi di girasole/*In sunflower oil*

FORMATO/FORMAT: 212ml - 1062ml

TMA: 36 mesi/months



LA BRUSCHETTA DI NONNO/GRANDPA'S BRUSCHETTA
BRUSCHETTA DI VERDURE GRIGLIATE / GRILLED VEGETABLE BRUSCHETTA
In olio di semi di girasole/*In sunflower oil*

FORMATO/FORMAT: 212ml - 1062ml

TMA: 36 mesi/months



COMPOSTA DI CIPOLLA/ONION COMPOTE
In olio di semi di girasole/*In sunflower oil*

FORMATO/FORMAT: 212ml - 1062ml

TMA: 36 mesi/months

dal 1960
Nonno Gino
Specialità Gastronomiche

Buscema Gastronomia S.r.l.

Via Guido Donegani 29, Crotone (88900 KR) Italy P:IVA IT01867140798
info@buscemagastronomia.com tel. +39 0962 938300