
PIZZA MAG

CAPITANI PIZZAIOLI DOP

Nasce un nuovo
viaggio nel mondo
della pizza.

RISPETTO ANIMALE

Quando il benessere
si trasforma in azioni
concrete e prodotti
eccellenti

LA DOP DI GIOIA DEL COLLE

Un tesoro di bontà
che nasce dal cuore
della Puglia.



GIOIELLA
PROFESSIONAL

GIOIELLA
PROFESSIONAL



Squisiti intrecci tra pizza e mozzarella

SOMMARIO

Capitani Pizzaioli DOP.
Nasce un nuovo viaggio
nel mondo della pizza

Rispetto animale: quando il
benessere si trasforma in azioni
concrete e prodotti eccellenti

LA DOP di Gioia del Colle.
Un tesoro di bontà che nasce dal
cuore della Puglia

Le 10 tendenze del mondo
pizza da tenere d'occhio

A tu per tu con
Roberta Esposito

Ad ogni pizza la sua birra...
Ma non solo.

L'incontro fisico nel settore Food:
l'esperienza che fa la differenza

Il nuovo packaging Gioiella
Professional. Un'esperienza che
gratifica il professionista

Di che pizza sei?

Gioiella & Gambero Rosso:
l'unione vincente che celebra
i migliori pizzaioli d'Italia



GIOIELLA
PROFESSIONAL

2025
**CAPITANI
PIZZAIOLI**
DOP
GRANDI STORIE
DI PIZZA E MOZZARELLA

Capitani Pizzaioli DOP Nasce un nuovo viaggio nel mondo della pizza

La pizza non è solo un piatto: è cultura, storia, arte. E come ogni arte, ha bisogno di maestri. Nasce con questa consapevolezza il progetto “Capitani Pizzaioli DOP”, un’iniziativa di Gioiella che pone al centro i professionisti, offrendo loro un’occasione unica per distinguersi e valorizzare il proprio talento. Un percorso esclusivo, che unisce passione, crescita professionale e le materie prime migliori al mondo.

CAPITANI PIZZAIOLI: UN NOME, UNA CERTEZZA

Essere un Capitano Pizzaiolo DOP significa orchestrare con maestria ogni aspetto della propria cucina, saper tracciare nuove rotte e mantenere saldo il legame con il passato. **Un Capitano** sa riconoscere le migliori materie prime, bilancia con precisione impasto e topping, padroneggia con abilità ogni fase della preparazione, dalla lievitazione fino alla perfetta cottura. È un artigiano che non si accontenta mai, che persegue la perfezione in ogni pizza, assicurandosi che ogni fetta sia impeccabile dal primo all’ultimo morso.

Il nome “Capitani Pizzaioli DOP” è stato scelto per rendere il programma di appartenenza un’entità viva e pulsante: richiama il prestigio dei leader, l’ispirazione dei grandi condottieri, la maestria degli artigiani che tramandano saperi e valori. Un titolo che non è solo un riconoscimento, ma una promessa: quella di rappresentare il meglio.

OLTRE LA MATERIA PRIMA, UNA COMUNITÀ

Far parte di questo progetto significa entrare in un ecosistema studiato per supportare la crescita, la visibilità e il **posizionamento di mercato**. Gli specialisti selezionati accedono a condizioni commerciali esclusive e hanno la possibilità di partecipare a sessioni di formazione personalizzata per approfondire l’utilizzo della **Mozzarella di Gioia del Colle DOP, cuore pulsante del programma**. Il marchio DOP infatti è una garanzia di autenticità, una certificazione che tutela non solo il prodotto, ma anche il pizzaiolo che lo utilizza. Sapore deciso, elasticità perfetta, fusione impeccabile senza rilascio eccessivo di umidità: caratteristiche che trasformano ogni pizza in un capolavoro. Scegliere questa mozzarella significa puntare ai livelli più alti, offrendo ai propri clienti un’esperienza unica e irripetibile. Ma il supporto non si ferma alla tecnica: il programma offre piani promozionali su misura, studiati per dare visibilità ai pizzaioli e ai loro locali attraverso **strategie di marketing mirate**.

La possibilità di partecipare a eventi, fiere e collaborazioni di rilievo permette di espandere il proprio network, mentre la creazione di contenuti multimediali, interviste e storytelling online trasforma ogni **Capitano in un vero e proprio ambasciatore**.

Per suggellare l’appartenenza a questa cerchia esclusiva, ogni pizzaiolo riceve la Box del Capitano, un **kit distintivo** con materiali dedicati per comunicare ai clienti il proprio impegno e la propria dedizione. Entrare a far parte di questa squadra è un’enorme possibilità per distinguersi e portare il proprio talento **a un livello superiore**.

UNA VISIONE CHE GUARDA AL FUTURO

“**Capitani Pizzaioli DOP**” è una rivoluzione nel mondo Horeca. Gioiella non si limita a fornire ingredienti straordinari, ma si propone come partner strategico per i pizzaioli che vogliono **distinguersi**, offrendo strumenti concreti per emergere e farsi riconoscere nel settore.

È un patto di fiducia tra artigiani del gusto, un viaggio tra passato e futuro. Perché la pizza, oggi più che mai, ha bisogno di maestri. E i maestri hanno bisogno di eccellenza.



LA CATENA DEL VALORE: L’ESSENZA DEL PROGETTO

Autenticità: la Mozzarella di Gioia del Colle DOP è simbolo dell’artigianalità italiana, prodotta con latte selezionato entro 30 km dal caseificio.

Comunità: creare una rete di professionisti che condividono conoscenze ed esperienze, per crescere insieme e affrontare le sfide del settore.

Innovazione: esplorare nuove rotte nel mondo della pizza, coniugando talento e creatività per offrire esperienze gastronomiche uniche.

Esclusività: solo i professionisti più talentuosi possono far parte del programma, garantendo uno standard elevato e riconoscibile.

Storicità: ogni Capitano Pizzaiolo contribuisce a scrivere un nuovo capitolo della storia della pizza italiana, rafforzando il suo legame con il territorio.

Autorevolezza: il riconoscimento “Capitani Pizzaioli DOP” è un segno distintivo che conferisce prestigio e credibilità ai professionisti selezionati.

Questo approccio permette di creare un circolo virtuoso in cui ogni elemento rafforza l’altro, garantendo un vantaggio competitivo per i pizzaioli e una crescita costante per il progetto.

Se vuoi diventare un Capitano Pizzaiolo
www.gioiellaprofessional.it

Rispetto animale: quando il benessere si trasforma in azioni concrete e prodotti eccellenti

Un animale che vive libero di muoversi, nutrito con cura e senza stress, regala qualcosa di straordinario: un prodotto che racconta la sua storia di benessere. Il rispetto per tutti gli esseri viventi non è solo un principio etico, ma un valore concreto che si riflette su quello che portiamo sulle nostre tavole.



Negli allevamenti intensivi gli animali vengono trattati come numeri, privati della loro dignità e costretti a ritmi forzati: questa realtà non impoverisce solo loro, ma anche tutto ciò che da loro deriva. Un latte nato dalla sofferenza non potrà mai avere la stessa anima di quello ottenuto in un ambiente sereno e naturale.



IL SAPORE DELLA GIOIA È UN'ESPERIENZA UNICA

Oggi, sempre più aziende del settore lattiero-caseario stanno abbracciando un nuovo paradigma: la salute animale come pilastro della produzione. Questo significa investire in ambienti spaziosi e confortevoli, garantire un'alimentazione naturale e bilanciata, adottare tecnologie innovative per la mungitura, e, soprattutto, assecondare i comportamenti naturali dei bovini.

Non si tratta solo di un approccio etico, ma anche di acquisire un vantaggio concreto. Diversi studi scientifici dimostrano come le mucche allevate in condizioni ottimali generino un latte con un profilo nutrizionale più equilibrato. Una qualità che fa la differenza, anche al palato, e che i produttori hanno intuito poter essere il valore aggiunto capace di rendere i loro latticini unici e inimitabili.



IL CONSUMATORE CONSAPEVOLE: IL VERO MOTORE DEL CAMBIAMENTO

Il consumatore moderno non si accontenta più di un prodotto qualunque: vuole conoscere la sua storia, sapere da dove viene, quali valori lo accompagnano. Per lui scegliere alimenti che soddisfano elevati standard di benessere in fase produttiva non è solo un atto etico, ma un gesto di responsabilità che va oltre il singolo acquisto.

Un prodotto caseario nato dall'armonia tra uomo e natura conquista la fiducia del mercato, rafforza il brand e apre nuove possibilità di crescita, contribuendo a costruire un futuro in cui il rispetto per la vita, in tutte le sue forme, è il vero ingrediente segreto.

LA DOP DI GIOIA DEL COLLE

UN TESORO DI BONTÀ CHE NASCE DAL CUORE DELLA PUGLIA

Nel cuore della Murgia, dove il sole scalda i pascoli e il vento porta con sé il profumo della terra, nasce un capolavoro di autenticità: la Mozzarella di Gioia del Colle DOP. Non una semplice mozzarella, ma un simbolo di eccellenza, fatto di mani esperte e gesti tramandati di generazione in generazione. Per i ristoratori che cercano solo il meglio, la DOP è la scelta che trasforma un piatto in un'esperienza unica.



GIOIELLA
PROFESSIONAL

AMORE, PASSIONE E VISIONE

A Gioia del Colle la mozzarella più autentica prende vita secondo un'arte secolare: la filiera è corta, controllata e garantita, caratteristica che conferisce al prodotto il suo inconfondibile sapore latteo leggermente acidulo e persistente.

La produzione segue un processo rigoroso che inizia con la mungitura del latte, sempre fresco e lavorato entro poche ore per preservarne le proprietà organolettiche. Dopo la coagulazione con caglio naturale, la cagliata viene rotta in piccoli pezzi e lasciata maturare, sviluppando quella particolare acidità che sarà essenziale nella fase successiva. La filatura avviene a caldo, donando alla mozzarella la sua consistenza elastica e la caratteristica struttura fibrosa. Ogni boccone racconta la dedizione di chi, da secoli, lavora per mantenere vivo questo antico sapere.

CARATTERISTICHE INCONFONDIBILI, SAPORE UNICO

La DOP di Gioia del Colle si distingue per il suo aspetto candido, la consistenza elastica e succosa, particolarmente visibile al taglio. Il suo gusto è un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza, con una nota leggermente acidula che la rende incredibilmente versatile in cucina.

A differenza di altre mozzarelle, questa DOP presenta una struttura più compatta, che la rende ideale per diverse preparazioni, senza perdere la sua morbidezza. Perfetta da gustare a crudo con un filo d'olio extravergine d'oliva e pomodorini freschi, si presta anche a piatti più elaborati, esaltando ogni ingrediente con il suo aroma inconfondibile.

Dal disciplinare

/ 01

La "Mozzarella di Gioia del Colle" è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di **produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono**.

/ 02

Per il sapore, le note prevalenti sono di **latte delicatamente acidulo**, con piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto. Le **note odorose** prevalenti sono di latte/ yogurt bianco con eventuali sfumature di burro.

/ 03

La **tracciabilità del prodotto è garantita** attraverso l'iscrizione di produttori e trasformatori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo e attraverso la denuncia tempestiva allo stesso dei quantitativi prodotti.

/ 04

Il latte utilizzato per produrre la "Mozzarella di Gioia del Colle DOP" proviene da allevamenti in cui le vacche in lattazione di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci sono allevate in stabulazione che prevede il ricorso al **pascolamento per almeno 150 giorni l'anno**.

/ 05

All'arrivo al caseificio, il latte non deve essere stato trattato termicamente. Deve inoltre avere le seguenti caratteristiche: titolo in grasso minimo del 3,4 % e titolo proteico minimo del 3,2 % (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato).

/ 06

In tutto il processo di produzione **sono vietati conservanti, additivi e coagulanti** diversi dal caglio di vitello, oltre all'acidificazione diretta con acidi organici.

Se vuoi leggere il disciplinare completo della mozzarella DOP di Gioia del Colle, vai su www.regione.puglia.it



Le 10 tendenze del mondo pizza da tenere d'occhio



Il settore della pizza è in costante evoluzione, con trend emergenti che dimostrano come tradizione e innovazione possano coesistere per elevare il livello qualitativo del prodotto finale. Questa trasformazione è guidata da pizzaioli altamente specializzati e da aziende fornitrici che lavorano per garantire materie prime all'altezza delle aspettative dei professionisti. Alcuni sviluppi stanno già ridefinendo il comparto, portandolo a una dimensione sempre più affine alla ristorazione d'eccellenza. Analizziamo le principali tendenze.

1. IMPASTI INNOVATIVI E FARINE SPECIALI

L'evoluzione degli impasti prevede l'utilizzo di farine alternative, come canapa, riso, castagne e farro, che introducono nuovi profili aromatici e vantaggi nutrizionali. Tecniche avanzate di pre-fermentazione e lunghe maturazioni favoriscono una maggiore digeribilità e una struttura più alveolata, migliorando la resa del prodotto in cottura.

2. FIOR DI LATTE: VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ

I migliori pizzaioli stanno riscoprendo e valorizzando l'uso della mozzarella fior di latte, preferendola per la sua freschezza, sapore delicato e capacità di mantenere la giusta consistenza in cottura. Questo ingrediente garantisce una resa più equilibrata e uniforme sulla pizza, esaltando l'esperienza di degustazione.

3. EVOLUZIONE DEI FORNI E NUOVE TECNICHE DI COTTURA

Oltre ai classici forni a legna, molti pizzaioli stanno adottando tecnologie avanzate: forni elettrici di ultima generazione con regolazione precisa della temperatura e sistemi a doppia cottura (statica + refrattaria) per garantire maggiore controllo sulla caramellizzazione e sulla croccantezza del bordo. L'integrazione di tecnologie a infrarossi e vapore consente di gestire con precisione l'umidità dell'impasto.

4. PIZZE GOURMET E ACCOSTAMENTI INNOVATIVI

L'approccio gourmet alla pizza prevede la selezione di ingredienti selezionati e abbinamenti studiati per equilibrio di sapori e consistenze. L'impiego di ortaggi fermentati, legumi lavorati a bassa temperatura e condimenti plant-based conferisce nuove sfumature gustative e migliora la percezione gastronomica del prodotto.

5. TENDENZE FUSION E CONTAMINAZIONI CULINARIE

La pizza contemporanea accoglie influenze globali, con tecniche e ingredienti mutuati da altre culture gastronomiche. Ricette ibride, come la pizza con kimchi coreano, spezie mediorientali o topping di ispirazione giapponese (miso, alga nori), creano esperienze sensoriali inedite senza alterare la struttura tradizionale dell'impasto.

6. LA FILIERA CORTA

L'approvvigionamento di materie prime sta virando verso produzioni locali certificate, con un'attenzione crescente per DOP, IGP e presidi Slow Food. L'utilizzo di pomodori antichi, oli extravergine di oliva monocultivar e formaggi di caseifici di grande tradizione permette di elevare il livello organolettico del prodotto finale.

7. LIEVITAZIONI PROLUNGATE E IDRATAZIONI ELEVATE

L'evoluzione tecnica degli impasti passa attraverso maturazioni superiori alle 72 ore e idratazioni fino all'80%, migliorando la struttura alveolare e la leggerezza della pizza. L'uso di starter naturali (lievito madre, pasta acida) incrementa la complessità aromatica e prolunga la shelf-life del prodotto.

8. CUSTOMER EXPERIENCE E NARRAZIONE DEL PRODOTTO

Dalle presentazioni davvero curate, allo storytelling sugli ingredienti, fino alla musica e all'arredamento del locale, tutto può contribuire a creare un'identità unica. Così nasce quella relazione fatta di stima e di reputazione che trasforma i clienti in veri e propri estimatori capaci di alimentare lo WOM, processo quanto mai importante per qualsiasi pizzeria abbia l'ambizione di diventare un punto di riferimento.

9. SOSTENIBILITÀ E PACKAGING ECO-COMPATIBILE

L'adozione di pratiche sostenibili è una priorità crescente: imballaggi compostabili, riduzione degli sprechi in fase di preparazione e gestione energetica ottimizzata sono elementi sempre più integrati nei modelli di business delle pizzerie contemporanee.

10. PIZZA E BENESSERE

Le nuove esigenze alimentari spingono verso lo sviluppo di pizze con profili nutrizionali mirati: impasti low-carb per diete chetogeniche, aggiunta di proteine vegetali per il pubblico sportivo, farine fortificate con minerali e antiossidanti per rispondere alle richieste di un mercato sempre più attento al benessere.

A tu per tu con Roberta Esposito

Dalla sua pizzeria “La Contrada” di Aversa, Roberta Esposito ha conquistato il cuore degli amanti della pizza, affermandosi come una delle figure più innovative della ristorazione italiana.

La sua passione e creatività l’hanno portata a diventare brand ambassador di Gioiella, celebrando l’incontro tra l’arte della pizza e l’eccellenza casearia pugliese. In questa intervista, ripercorreremo il suo percorso, sveleremo le sue ispirazioni e scopriremo la sua visione sulla pizza del futuro.



ROBERTA ESPOSITO

Roberta, la tua carriera è costellata di riconoscimenti e successi. Quando hai capito che la pizza sarebbe stata il tuo destino?

Quando le idee erano troppe, proprio come le aspettative sulla pizza che avrei voluto avere nel mio locale. A un certo punto ho capito che non potevo più delegare: questo progetto doveva essere il cuore della mia vita, e io la protagonista assoluta.

Sei una pizzaiola che unisce sapientemente tradizione e innovazione. Come definiresti la tua filosofia nel creare un impasto perfetto?

Più che una filosofia, la definirei un’ostinazione. L’impasto perfetto è quello che, dopo tanto lavoro, ti soddisfa e ti emoziona.

La scelta delle materie prime è fondamentale per una pizza d’eccellenza. Quali ingredienti non possono mai mancare nelle tue creazioni?

Latticini di qualità, pomodoro, basilico, prodotti stagionati e garnish creative. Ogni elemento deve avere un ruolo ben preciso nel piatto.

La lunga maturazione e le tecniche di lievitazione avanzate stanno diventando sempre più centrali nel mondo della pizza. Quali sono le tue preferite per ottenere un impasto leggero e digeribile?

Dare il giusto tempo di maturazione all’impasto, scegliere farine di qualità non troppo forti, cuocere alla temperatura ideale e utilizzare ingredienti di valore.

Hai avuto modo di confrontarti con i migliori pizzaioli al mondo. C’è un incontro o un’esperienza che ha segnato particolarmente il tuo percorso?

Non c’è un solo incontro che mi abbia segnato più degli altri: ognuno mi ha lasciato qualcosa e continua a farlo. E non parlo solo di pizzaioli, ma anche di chef. Su tutti, mio fratello Alessio.

Spesso si parla del ruolo delle donne nel mondo della pizza, un settore storicamente dominato dagli uomini. Hai incontrato difficoltà nel farti strada e quali consigli daresti alle giovani donne che vogliono intraprendere questo percorso?

La difficoltà più grande è stata impormi nel mio ristorante, ancor prima che nel mondo della pizza. Ho dovuto convincere una brigata completamente maschile del valore del mio lavoro, del mio impasto, delle mie scelte. Non tutti erano disposti ad accettare che a dare le direttive fosse una donna, e spesso ho visto membri dello staff andarsene.

Poi c’è stato l’ostacolo di dimostrare alla comunità dell’arte bianca – e non solo – che non ero solo “quella che mette il basilico in uscita”, ma una professionista in grado di



dirigere la sua squadra, lavorare al bancone e “ammaccare” pizze, dalla prima all’ultima. Oggi le cose stanno cambiando, e alle future pizzaiole dico: armatevi di coraggio e pazienza. Alla fine, le donne la spuntano sempre.

Qual è la pizza che più rappresenta la tua identità e il tuo stile? C’è un abbinamento che ami particolarmente?

Sono legata a diverse pizze, ognuna con una forte identità sia nel gusto che nella presentazione. Mi piace che, solo guardandole, si riconosca la mia firma. Un abbinamento che amo particolarmente? Il contrasto tra la dolcezza del latticino e l’acidità degli agrumi: un equilibrio sempre attuale.

Oggi si parla molto di sostenibilità anche in pizzeria, dal packaging agli ingredienti. Quali soluzioni adottate per rendere il tuo lavoro più eco-friendly?

È un tema che ci sta molto a cuore. Da anni utilizziamo packaging biodegradabili, abbiamo eliminato la plastica e ridotto quasi a zero anche l’uso della carta. Inoltre, abbiamo trovato con i nostri fornitori soluzioni più sostenibili per la consegna della merce.

L’abbinamento pizza e vino/birra sta conquistando sempre più appassionati. Quali sono i tuoi consigli per trovare il pairing perfetto?

Il pairing perfetto dipende dall’esperienza che si vuole vivere. Per una serata leggera, vanno benissimo birra e bollicine. Per un’occasione speciale, anche cocktail e pizza possono rivelarsi una scelta vincente.

Se dovessi immaginare il futuro della pizza nei prossimi dieci anni, come lo vedi? Ci saranno cambiamenti radicali o la tradizione avrà sempre il sopravvento?

Lo immagino ricco di innovazioni e cambiamenti, ma sempre ancorato alla tradizione. La pizza è in continua evoluzione, ma certi capisaldi non potranno mai essere messi da parte.

Qual è il tuo prossimo obiettivo? C’è un progetto futuro che puoi anticiparci?

Il mio obiettivo è continuare a migliorarmi, sia negli impasti che nelle ricette. Di progetti futuri ne ho tanti, ma da buona napoletana...per scaramanzia ne parlerò solo quando saranno realtà!

Ad ogni pizza la sua birra... Ma non solo.

L'abbinamento tra pizza e bevande non è solo una questione di gusto personale, ma una vera e propria scienza sensoriale che, se ben studiata, può esaltare ogni singolo ingrediente e creare una food experience memorabile.

Tradizionalmente, la birra è sempre stata la compagna ideale della pizza, grazie alla sua freschezza, alla capacità di pulire il palato e alla varietà di profili aromatici che può offrire. Tuttavia, anche il vino e i cocktail si stanno affermando come un abbinamento strategico, soprattutto in un contesto in cui la pizza sta vivendo una trasformazione sempre più gourmet. Chi saprà padroneggiare questa sinergia potrà offrire ai propri clienti una nuova visione e contribuire a valorizzare tutta l'esperienza gustativa che una pizza può regalare.



PIZZA AI FRIGGITELLI E GUANCIALE

Ingredienti: Mozzarella fior di latte DOP di Gioia del Colle Gioiella, friggittelli saltati, guanciale croccante, pecorino romano. I friggittelli, con la loro dolcezza e una leggera nota erbacea, si sposano perfettamente con il guanciale croccante, mentre il pecorino aggiunge una sapidità bilanciata che esalta ogni morso.

Birra: Amber Ale - Il malto caramellato e il leggero amaro esaltano la dolcezza dei friggittelli e contrastano la grassezza del guanciale.

Vino: Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Rosato intenso con note fruttate e freschezza perfetta per accompagnare il mix di ingredienti.

Cocktail: Negroni Sbagliato - Un tocco di frizzantezza unico, grazie al vermouth e alla soda che rinfrescano il palato.

PIZZA CON SPECK, NOCI E RICOTTA

Ingredienti: Ricotta Gioiella, speck e noci tritate. Un equilibrio tra la sapidità dello speck, la leggerezza della ricotta e la croccantezza delle noci, che aggiungono una nota leggermente tostata e aromatica.

Birra: Smoked Lager - Le note affumicate della birra riprendono lo speck, mentre la leggerezza del corpo contrasta la cremosità della ricotta.

Vino: Gewürztraminer Alto Adige DOC - Vino aromatico e speziato che si sposa con i sapori intensi degli ingredienti.

Cocktail: French 75 - Il mix di gin e champagne di questo cocktail offre un contrasto elegante, esaltando la ricchezza dello speck senza coprirne il sapore.

PIZZA CON MORTADELLA, PISTACCHI E STRACCIATELLA

Ingredienti: Stracciatella Gioiella, mortadella, pistacchi. La dolcezza della mortadella si combina con la cremosità della stracciatella e il gusto erbaceo dei pistacchi, creando un mix raffinato e unico.

Birra: Blanche - Le note agrumate contrastano la grassezza della mortadella, donando freschezza.

Vino: Lambrusco di Sorbara DOC - Frizzante e leggero, perfetto per sgrassare il palato.

Cocktail: Old Fashioned - Le note calde del bourbon e il tocco agrumato dell'arancia esaltano la cremosità della stracciatella e la croccantezza dei pistacchi ad ogni sorso.

PIZZA CON PEPERONI E BASILICO

Ingredienti: Mozzarella fior di latte DOP di Gioia del Colle Gioiella, peperoni arrostiti, 'nduja calabrese, basilico fresco. I peperoni arrostiti si fondono con un tocco affumicato e la piccantezza della 'nduja, creando un contrasto avvolgente e irresistibile. Il basilico fresco dona una nota aromatica; ogni boccone diventa un piacere.

Birra: Belgian Dubbel - Le sue note maltate e leggermente speziate esaltano la dolcezza dei peperoni e si bilanciano con il carattere deciso della 'nduja.

Vino: Primitivo di Manduria DOC - Rosso avvolgente con sentori di frutti maturi e spezie, perfetto per accompagnare il mix di sapori intensi e speziati della pizza.

Cocktail: Caipirinha - La dolcezza del lime e la freschezza della cachaça completano la pizza, creano un abbinamento equilibrato e rinfrescante.

L'incontro fisico nel settore Food: l'esperienza che fa la differenza

Nell'era digitale, dove tutto è a portata di click, è facile chiedersi se abbia ancora senso investire tempo ed energie negli incontri fisici. Le innovazioni tecnologiche ci permettono di scoprire nuovi prodotti, conoscere aziende e persino confrontarci con esperti del settore senza mai uscire dalla porta di casa. Eppure, nonostante questa comodità, l'esperienza reale rimane insostituibile, soprattutto nel mondo food & beverage.

In un settore basato sul gusto e sulla percezione sensoriale, il digitale può offrire praticità, ma non può replicare l'emozione di un assaggio, il profumo di un ingrediente appena aperto, la consistenza di un prodotto tra le mani. Il contatto diretto con chi produce, la possibilità di toccare con mano le novità, di vivere momenti di networking autentici con

collegi del settore: tutto questo rende gli incontri fisici non solo importanti, ma essenziali.

IL VALORE INSOSTITUIBILE DI INCONTRARSI

Interagire direttamente con produttori e fornitori e assaporare nuove combinazioni è un elemento che nessun video o catalogo digitale potrà mai trasmettere fino in fondo. Pensiamo a un ristoratore che seleziona un nuovo prodotto per il proprio menù: leggere una descrizione dettagliata online può fornirgli tutte le informazioni tecniche di cui ha bisogno, ma solo "incontrandolo" potrà comprendere davvero il suo carattere, la sua consistenza, il suo equilibrio di sapori.

EVENTI: IL CUORE DEL BUSINESS

Nel settore retail & food service, i rapporti sono fatti di fiducia, di scambi di idee e di condivisione di esperienze. Chef, buyer, esperti del settore: ognuno porta con sé un punto di vista prezioso, un'idea che può portare a nuove soluzioni, una suggestione che si traduce in nuove occasioni. Ecco perché i luoghi fisici, dagli showroom agli eventi, continuano a rappresentare un momento fondamentale per il business. Non sono solo vetrine di prodotti, ma veri e propri spazi di relazione e di crescita.



Gioiella a TuttoFood 2025

PORTARE INNOVAZIONE E CELEBRARE LA TRADIZIONE: I NOSTRI OBIETTIVI

Partecipare a TuttoFood rappresenta per Gioiella molto più di una semplice presenza: è un'occasione preziosa per trasmettere i nostri valori in modo autentico e coinvolgente. Il nostro obiettivo è sempre chiaro: consolidare la nostra posizione nel settore lattiero-caseario, rafforzare le collaborazioni con la grande distribuzione e il mondo della ristorazione, e promuovere con orgoglio la Mozzarella di Gioia del Colle DOP. Questa fiera è il palcoscenico perfetto per presentare le nostre novità e iniziative, condividendo con il pubblico un percorso di crescita continua, che evolve senza mai perdere le sue radici profonde.

**Il futuro dell'alimentazione si
costruisce insieme, un incontro
alla volta.**

TUTTOFOOD
MILANO



Il nuovo packaging Gioiella Professional:

UN'ESPERIENZA CHE GRATIFICA IL PROFESSIONISTA

Nel mondo dell'Horeca, l'attenzione ai dettagli non si misura solo nel prodotto, ma anche nell'esperienza che lo accompagna. Oggi, i professionisti del settore cercano qualcosa di più di un semplice ingrediente: vogliono sentirsi riconosciuti, valorizzati, compresi. Ed è proprio su questo principio che si fonda il nuovo packaging della nostra linea Professional, un progetto che coniuga estetica, strategia e un profondo legame con il territorio.



IL DIALOGO VISIVO: UN INGREDIENTE ESSENZIALE

Ogni elemento è stato studiato per trasmettere cura ed appartenenza. Il design si distingue per linee eleganti, colori tono su tono e nuances raffinate che richiamano le tonalità del logo, creando un effetto armonioso e sofisticato: tutti i dettagli grafici sono stati pensati per esaltare il prodotto senza sovrastarlo. Il design si arricchisce di immagini che narrano l'essenza della Puglia, evocando l'amore per una terra ricca di storia, le Murge, simbolo di autenticità nel mondo lattiero-caseario. Il packaging vuole rendere omaggio a questi paesaggi e ai loro valori, portando sulle tavole dei professionisti tutto il sapere e la dedizione di una regione che ha fatto della qualità un marchio distintivo.

OLTRE IL PREZZO, IL VALORE DI UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Nel settore Horeca, il prezzo resta un fattore determinante, ma non può più essere l'unico criterio di scelta. Il nuovo packaging Gioiella vuole parlare direttamente al professionista, sottolineando che il prestigio non si misura solo in termini economici, ma anche nella ricerca e nell'attenzione ai dettagli. Frasi emozionali ed empatiche guidano la narrazione, invitando a considerare il valore aggiunto che ogni prodotto porta con sé. Questa nuova veste grafica è capace di raccontare un cambiamento profondo: il superamento della distinzione tra chi vende e chi compra. Al suo posto, prende forma un dialogo basato sulla fiducia e sul riconoscimento reciproco.

dal 1946

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ: UN IMPEGNO CONCRETO

GIOIELLA
PROFESSIONAL

Oltre all'aspetto estetico e comunicativo, il nostro nuovo packaging si distingue per l'attenzione alle scelte responsabili. Realizzato in plastica monomateriale, è pensato per ridurre l'impatto ambientale, facilitando il riciclo e contribuendo a una filiera più sostenibile. Inoltre, la presenza del logo CSR Plastic Credit è un ulteriore segno dell'impegno verso la tutela dell'ambiente, tema sempre più centrale nel settore alimentare.

Un packaging che nasce per rafforzare il legame tra brand e professionisti dell'Horeca, offrendo loro non solo prodotti caseari inimitabili, ma anche un'esperienza visiva e sensoriale unica, capace di riflettere i valori autentici di chi ogni giorno lavora per offrire sempre il meglio.





TORO **BURRATA E CRUDO** Perchè la vita ha un gusto pieno

I Toro sono i buongustai dello zodiaco: amano l'eccellenza, i sapori cremosi e soprattutto cercano l'alta qualità. La Burrata, con la sua freschezza e cremosità, esalta ogni morso e il crudo ne consacra il gusto.

GEMELLI **MEZZA E MEZZA** La creativit  senza limiti

Incostanti, curiosi e sempre alla ricerca di nuove esperienze, i Gemelli non si accontentano mai di una sola scelta. Per loro la pizza ideale   met  e met : da un lato la classica Marinara, dall'altro un gusto pi  originale che vede la pizza bianca arricchita dalla Treccia di Gioia del Colle DOP.

LEONE **TARTUFATA** Il re vuole solo il meglio

Maestosi, raffinati e sempre al centro dell'attenzione, i Leone vogliono il meglio e solo il meglio. Una pizza con crema di tartufo e Fior di Latte di Gioia del Colle DOP   la scelta perfetta per loro: sofisticata, intensa e regale.

DI CHE PIZZA SEI?

Hai mai pensato che il segno zodiacale possa influenzare anche i gusti a tavola? Ogni segno ha la sua personalit , i suoi slanci e le sue piccole manie...E quale modo migliore di esprimerle se non attraverso una pizza? Magari sarebbe simpatico anche incrementare il tuo men  proprio con "la pizza zodiacale"...In ogni caso un momento di relax   sempre importante, anche per i professionisti pi  scrupolosi...Anzi in particolar modo per loro ;-)

ARIETE **DIAVOLA** Nel dna il piacere della sfida

Impulsivi, energici e con una passione per le sfide. Gli Ariete non temono i sapori decisi e piccanti, anzi, li cercano. La Diavola, con il suo salamino piccante e la Scamorza Affumicata accende il palato   perfetta per un segno che non ha paura di osare.



CANCRO **ORTOLANA** La natura che lascia sognare

Sentimentali, nostalgici e legati alla cucina genuina, i Cancro amano i sapori che ricordano la tradizione e il calore di casa. La pizza Ortolana, arricchita dalla Stracciatella che dona una cremosit  irresistibile, li fa sentire infinitamente coccolati.

VERGINE **MARGHERITA** La tradizione non si tocca

Precisi, essenziali e amanti della perfezione, i Vergine non amano gli eccessi, ma apprezzano la cura dei dettagli. La Margherita con ingredienti DOP; pomodoro San Marzano, Fior di Latte di Gioia del Colle DOP e basilico fresco, diventa la loro pizza preferita.

BILANCIA **FIORI DI ZUCCA E ALICI** Raffinati equilibri

Eleganti, armoniosi e attenti all'estetica, i Bilancia cercano sempre il giusto equilibrio nei sapori. La pizza con fiori di zucca e alici   un connubio perfetto tra delicatezza e carattere, arricchita con Ricotta Fresca diventa irresistibile. Da abbinare con un Greco di Tufo profumato e avvolgente.

SAGITTARIO **GRECA** L'avventura non finisce mai

Viaggiatori e sempre in cerca di nuove esperienze, i Sagittario amano i sapori della tradizione. La Marinara, con pomodoro, aglio e origano,   un classico senza tempo, esaltato dal Cacioricotta diventa un twist sorprendente.

ACQUARIO **PESTO E STRACCIATELLA** Sperimentare e innovare

Innovativi, ribelli e sempre avanti rispetto agli altri, gli Acquario amano sperimentare. Il pesto sulla pizza, unito alla cremosit  della Stracciatella, crea un mix unico che risponde perfettamente al loro spirito libero e fuori dagli schemi.

PESCI **GAMBERI E BURRATA** Inguaribili romantici

Sognatori, romantici e con l'anima legata all'acqua, i Pesci non possono che amare una pizza che riporta al mare, ai suoi incantevoli profumi, e si distingue per delicatezza grazie alla cremosit  inconfondibile della Burrata; un connubio per veri intenditori.



SCORPIONE **NORCIA** La passione prima di tutto

Misteriosi, passionali e un po' pungenti, gli Scorpione hanno bisogno di una pizza che li rappresenti in tutta la loro intensit . La salsiccia di Norcia e la Burrata con crema di Gorgonzola DOP creano una combinazione esplosiva e intrigante, esattamente come il suo carattere.

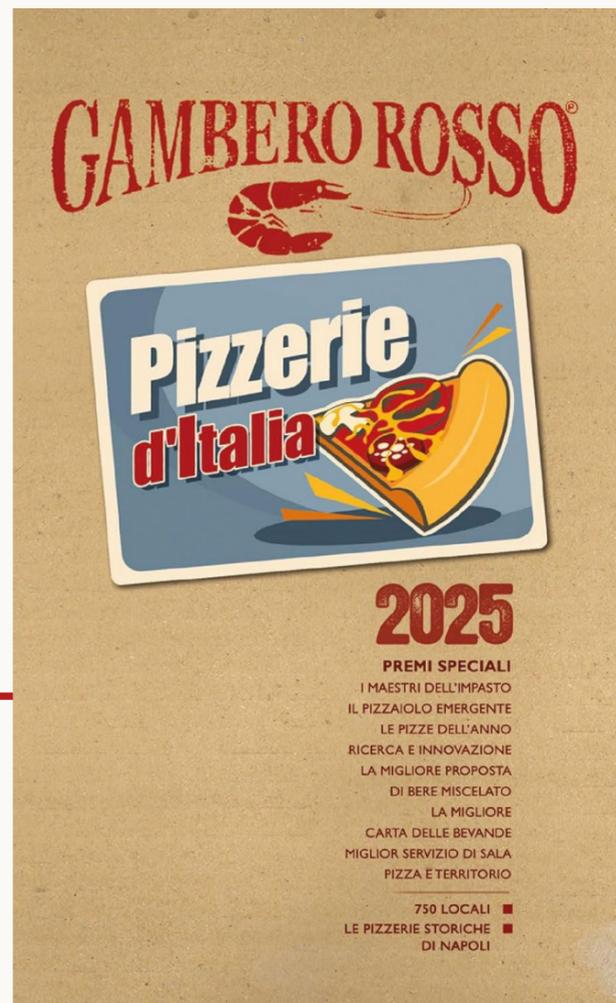
CAPRICORNO **BOSCAIOLA** Decisi e senza indugi

Pragmatici e concreti i Capricorno prediligono sapori intensi e decisi; la boscaiola con funghi e Caciocavallo, diventa una vera e propria gratificazione. Gusto pieno e avvolgente, una pizza che diventa un'esperienza autentica e ricca e autentica.



Gioiella & Gambero Rosso: l'unione vincente che celebra i migliori pizzaioli d'Italia

Nel mondo della pizza, talento e qualità sono gli ingredienti che fanno la differenza. Per questo, Gioiella ha scelto di affiancare il Gambero Rosso come sponsor della prestigiosa Guida Pizzerie d'Italia 2025. Non si tratta solo di un logo di cui fregiarsi, ma di un impegno concreto: sostenere i maestri pizzaioli che ogni giorno trasformano passione e competenza in autentiche opere d'arte.



VALORIZZARE I MAESTRI DELL'IMPASTO

Essere partner della Guida Pizzerie d'Italia significa riconoscere e promuovere l'eccellenza. Gioiella condivide questa missione, premiando chi sceglie ingredienti superiori e tecniche impeccabili per esaltare la vera essenza della pizza italiana. Un impegno che si è concretizzato con la consegna del premio "I Maestri dell'Impasto" a Simone Padoan de "I Tigli" e Giancarlo Casa de "La Gatta Mangiona", due icone dell'arte bianca. Tra i protagonisti della scena spicca anche Roberta Esposito, pluripremiata pizzaiola insignita dei Tre Spicchi Gambero Rosso e brand ambassador di Gioiella. Con il suo talento e la sua creatività, Roberta incarna alla perfezione la maestria e lo spirito innovativo che caratterizzano il mondo della pizza.

UN VIAGGIO TRA LE MIGLIORI PIZZERIE ITALIANE

Gioiella e Gambero Rosso hanno dato vita a un viaggio speciale: il "Pizza Tour". Un itinerario che attraversa le migliori pizzerie d'Italia per incontrare i maestri dell'impasto, ascoltare le loro storie e scoprire come la Mozzarella di Gioia del Colle DOP possa fare la differenza in ogni creazione. Questo tour non è solo una celebrazione del talento, ma un'enorme opportunità di confronto diretto con i pizzaioli, raccogliendo spunti e suggerimenti per continuare a offrire un prodotto sempre all'altezza delle loro aspettative.

IL LEGAME TRA ECCELLENZA E MAESTRIA

Un ingrediente pregiato esprime il suo massimo potenziale solo nelle mani di chi sa valorizzarlo. È questo il legame profondo tra Gioiella e i pizzaioli che ogni giorno scelgono la Mozzarella di Gioia del Colle DOP per le loro creazioni. Il riconoscimento dei migliori professionisti attraverso il Gambero Rosso è anche un tributo alla superiorità delle materie prime, perché ogni grande pizza nasce dall'incontro perfetto tra prodotto e talento. Gioiella crede fermamente nella crescita del settore e nella diffusione di una cultura della pizza sempre più consapevole. Per questo continua a investire nei pizzaioli e nella loro arte, con la convinzione che il futuro della pizza italiana si costruisca, un impasto alla volta, con passione e dedizione.

GIOIELLA
PROFESSIONAL

CAPURSO AZIENDA CASEARIA SRL

VIA FILIPPO GISOTTI, 1
70023 GIOIA DEL COLLE, BA - ITALIA
P.IVA 05982300724

TEL: +39 080 3484025
MAIL: INFO@GIOIELLALATTICINI.IT

gioiella.com  

PIZZA MAG

GIOIELLA
PROFESSIONAL