

1946

GIOIELLA





Orgogliosi della  
nostra terra, la Murgia,  
della sua storia che  
si racconta schietta, fiera  
e indomita, lavoriamo  
il latte più buono  
del mondo per onorare  
l'arte casearia Pugliese.

Proud of our land,  
the Murgia, and of  
its frank, proud and  
indomitable history,  
we process the best milk  
in the world to honour  
the art of Apulian  
cheese-making.



# Sommario

## Summary

<b>04</b>	Ci sono storie... <i>There are stories...</i>	<b>06</b>	Orgogliosi delle nostre Murge <i>Proud of our Murge</i>
<b>08</b>	La differenza del fare <i>The difference is in the doing</i>	<b>10</b>	Raccontiamo la Puglia. Tramandiamo bontà. <i>We tell the story of Apulia. We hand down goodness.</i>
<b>12</b>	Opportunità e responsabilità <i>Opportunities and responsibilities.</i>	<b>16</b>	Tipicamente pugliese <i>Typically Apulian</i>
<b>18</b>	Nessuno escluso <i>None excluded</i>	<b>20</b>	Patrimonio inestimabile <i>Priceless heritage</i>
<b>22</b>	I nostri prodotti <i>Our Products</i>	<b>24</b>	Le nostre Certificazioni, la vostra sicurezza. <i>Our Certifications, your safety.</i>
<b>26</b>	I nostri numeri <i>Our numbers</i>	<b>28</b>	Le tappe di una vita <i>The stages of a life</i>



Ci sono storie...  
*There are stories...*



**DOVE GLI ALTRI VEDEVANO UNA BICICLETTA NOI ABBIAMO VISTO UN SOGNO**

Ci sono storie che iniziano sulle ali di due ruote. Storie di passione e ingegno, storie di famiglia. Dove gli altri vedevano una bicicletta noi abbiamo visto un sogno, abbiamo costruito percorsi, abbiamo raggiunto traguardi. Era il 1946 quando la bicicletta, con i suoi bidoni ci portava a raccogliere il latte nelle masserie di Gioia del Colle; così abbiamo iniziato a disegnare il nostro futuro.

**WHERE OTHERS SAW A BICYCLE, WE SAW A DREAM**

There are stories that begin on the wings of two wheels. Stories of passion and ingenuity, family stories. Where others saw a bicycle, we could see the future in our dream, we built paths, we achieved goals. It was 1946 when the bicycle, with the milk cans attached, transported us to collect the milk of the farms of Gioia del Colle. This is how we began to design our future.



Orgogliosi  
delle nostre Murge

*Proud  
of our Murge*

**L'UNICITÀ DELLA NOSTRA TERRA**

Noi di Gioiella siamo orgogliosi della nostra terra, la Murgia, della sua storia che si racconta nell'intensità di toni ambrati, in un carattere schietto e in una fierezza indomita. Incastonata tra cielo e pascoli infiniti, unica nelle sue colline a piani paralleli, sapientemente ricamati dal rosso dei papaveri.

**THE UNIQUENESS OF OUR LAND**

We at Gioiella are proud of our land, the Murgia, and of its history that is told through the intensity of amber tones, with frankness and with indomitable pride. Set between the sky and endless pastures, unique for its rounded hills skilfully embroidered with the red brilliance of poppies.



La differenza del fare  
*The difference is in the doing*



**OLTRE LE DICHIARAZIONI**

Scegliere solo materia prima di grande qualità, effettuare controlli rigorosi costanti e continuativi, rispettare i tempi, tutelare le tradizioni, amare il proprio territorio, possono essere dichiarazioni, e le dichiarazioni, si sa, comportano poca fatica. Poi c'è il fare che si traduce in impegno, in continua ricerca, in risultati importanti e in riconoscimenti autorevoli. Ecco, questa è la nostra differenza. Sta tutta nel fare.

**BEYOND WORDS**

Choosing only high quality raw materials, carrying out constant and continuous rigorous controls, complying with schedules, protecting traditions, loving one's territory, can all be just words, and declarations, as we all know, involve very little effort. Then there is the doing that translates into commitment, continuous research, important results and prestigious recognition. So this is our difference. It is all in the doing.



Raccontiamo la Puglia.  
Tramandiamo bontà.  
*We tell the story of Apulia.  
We hand down goodness.*

**L'ARTE CASEARIA**

Da sempre offriamo una vasta produzione di formaggi, prodotti unici che esaltano i sensi e raccontano storie. I nostri prodotti sono fatti a mano secondo tradizione, con latte pugliese e 100% italiano. Ogni giorno con tanta sapienza portiamo sulle tavole degli italiani, e nel mondo, il patrimonio inestimabile della tradizione casearia di Gioia del Colle.

**THE ART OF CHEESE-MAKING**

We have always offered a wide range of cheeses, unique products that excite the senses and tell stories. Our products are handmade according to tradition, with Apulian 100% Italian milk. Every day with great craftsmanship we bring the priceless heritage of the Gioia del Colle cheese-making tradition to the tables of Italians and to the world.





Opportunità  
e responsabilità  
*Opportunities  
and responsibilities*



**LA DOP DI GIOIA DEL COLLE**

Quando lavori il latte più buono del mondo, hai una grande opportunità e una grande responsabilità; creare prodotti all'altezza di una materia prima eccellente. Questo facciamo con infinito amore per l'arte casearia; fior di latte, nodini e trecce, profumi e sapori che diventano storia.

**GIOIA DEL COLLE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)**

When you work with the best milk in the world, you have a great opportunity as well as a great responsibility for creating products that live up to such excellent raw material. We do this with infinite love for the art of cheese-making, creating 'fior di latte', 'knots' and 'braids' with fragrances and flavours that become history.



Mozzarella di Gioia del Colle DOP | PDO Gioia del Colle Mozzarella

## Opportunità e responsabilità *Opportunities and responsibilities*



### LA DOP DI GIOIA DEL COLLE

Quando lavori il latte più buono del mondo, hai una grande opportunità e una grande responsabilità; creare prodotti all'altezza di una materia prima eccellente. Questo facciamo con infinito amore per l'arte casearia; fior di latte, nodini e trecce, profumi e sapori che diventano storia.

### GIOIA DEL COLLE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)

When you work with the best milk in the world, you have a great opportunity as well as a great responsibility for creating products that live up to such excellent raw material. We do this with infinite love for the art of cheese-making, creating 'fior di latte', 'knots' and 'braids' with fragrances and flavours that become history.

## La filiera

Mozzarella di Gioia del Colle DOP

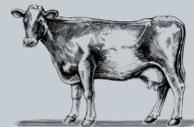
1



La materia prima deve provenire esclusivamente da allevamenti giacenti in un areale ristretto, compreso nel territorio della Murgia barese e tarantina, più una piccola area rurale in provincia di Matera.

The raw material must come exclusively from farms in a restricted area, including the Murgia area of Bari and Taranto, plus a small rural area in the province of Matera.

2



Gli animali devono essere allevati in modo tradizionale, consentendo loro il pascolamento per almeno 150 giorni all'anno, coincidenti con i periodi dei foraggi verdi. Questo conferisce al latte caratteristiche organolettiche uniche.

The animals must be reared in the traditional way, allowing them to graze for at least 150 days per year, coinciding with the green fodder periods. This gives the milk unique organoleptic characteristics.

3



Il latte deve giungere al caseificio per essere trasformato entro 48 ore dalla mungitura. A quel punto, viene controllato sulla base di parametri rigidi: metodi di allevamento, igiene delle stalle e un'alimentazione controllata.

The milk must arrive at the dairy for processing within 48 hours of milking. At that point, it is checked against strict parameters: rearing methods, barn hygiene and controlled feeding.

## The supply chain PDO Gioia del Colle Mozzarella



4



La fase di lavorazione inizia subito ed è di tipo tradizionale. L'acidificazione della cagliata avviene con siero-innesto autoctono, ottenuto lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora naturalmente presente nel siero della lavorazione del giorno precedente; questo l'elemento che caratterizza il gusto unico della mozzarella.

The processing phase begins immediately and is traditional. The acidification of the curd takes place with native whey starter, obtained by allowing the microflora naturally present in the whey from the previous day's processing to develop under controlled conditions; this is the element that characterises the unique taste of the mozzarella.

5



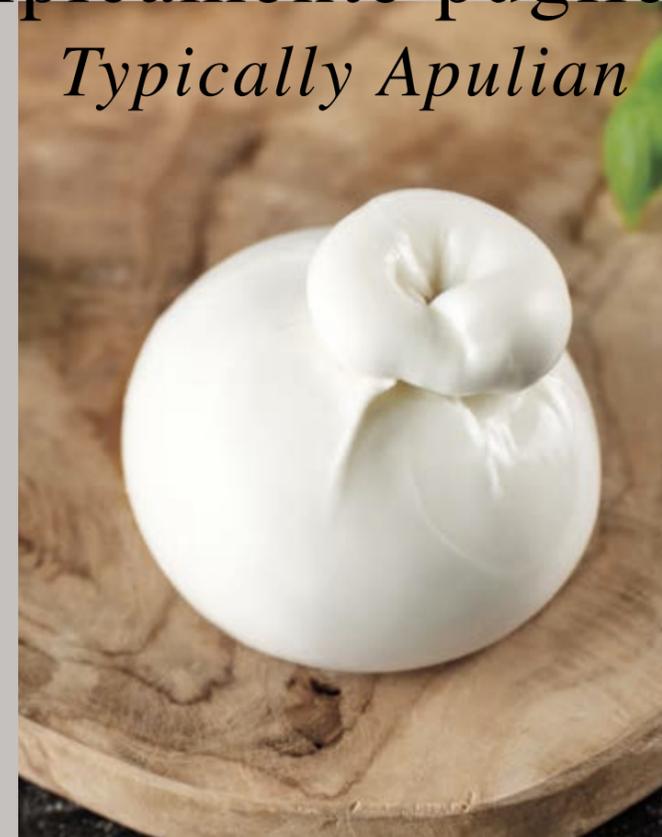
Il prodotto finito viene controllato per verificare la rispondenza ai valori compositivi obbligatori stabiliti dal disciplinare. Superata questa verifica, il prodotto può essere commercializzato.

The finished product is checked for its compliance with the compulsory compositional values laid down in the specification. Once this check is passed, the product can be marketed.

La nostra linea di Mozzarelle di Gioia del Colle DOP, è il frutto di una filiera produttiva fortemente presidiata. Così, il prodotto si distingue per bontà e freschezza e ci permette di offrire un'ampia varietà di forme e dimensioni: bocconcini e Fior di Latte, nodini e trecce fatti a mano, rispettando la tradizione.

*Our line of PDO Gioia del Colle Mozzarellas is the result of a strongly supervised production chain. Thus, the product stands out for its goodness and freshness and allows us to offer a wide variety of shapes and sizes: 'bocconcini' and 'Fior di Latte', 'knots' and 'braids' made by hand, respecting tradition.*

## Tipicamente pugliese *Typically Apulian*



### LA BURRATA NEL CUORE

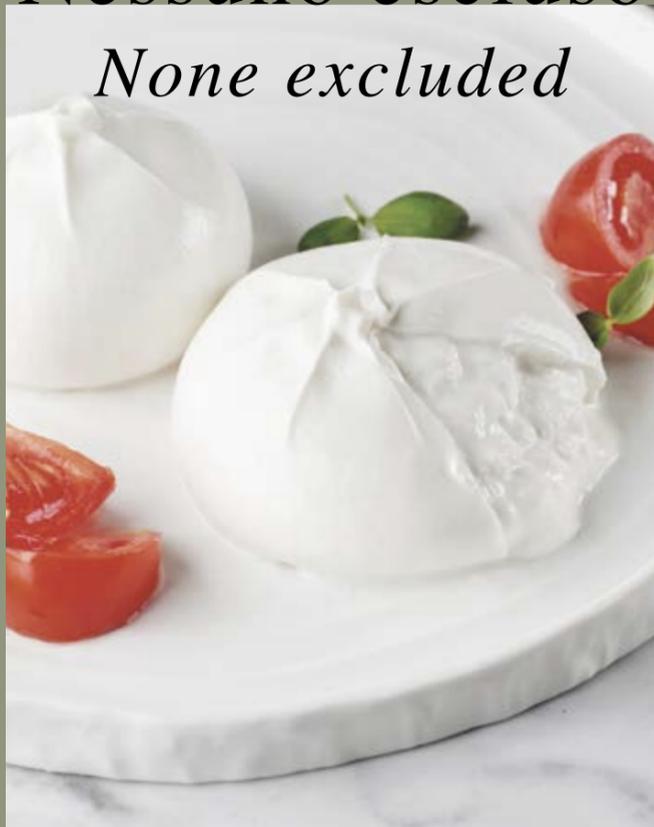
La burrata è una bontà tipicamente pugliese e noi abbiamo contribuito in modo significativo a farla conoscere nel nostro Paese e nel mondo. Creamosa, gustosa, delicata e fresca, è il nostro prodotto di punta.

### BURRATA IN THE HEART

Burrata is a typical Apulian delicacy and we have contributed significantly to making it known in our country and around the world. Creamy, tasty, delicate and fresh, it is our flagship product.

Nessuno escluso

*None excluded*



**BIO E SENZA LATTOSIO**

Quando si produce eccellenza le linee guida devono essere rispetto dell'ambiente e inclusione. Così nascono i nostri prodotti e per questo nella nostra offerta sono presenti specialità Bio e senza lattosio; tutti, ma proprio tutti, devono godere dell'infinita bontà dei nostri latticini che sono il frutto della cura di ogni dettaglio, approccio indispensabile per raggiungere risultati straordinari.

**ORGANIC AND LACTOSE-FREE**

When producing excellence, the guidelines must be respect for the environment and inclusion. This is how our products are created and why our offer includes organic and lactose-free specialties. Everyone, truly everyone, should enjoy the infinite goodness of our dairy products, which are the result of attention to every detail, an approach that is indispensable for achieving extraordinary results.



## Patrimonio inestimabile

*Priceless heritage*



### IL MONDO DEI PROFESSIONISTI

Siamo entrati nel mondo dei professionisti in punta di piedi e pronti a fare nostre le loro visioni, così si è costruita fiducia e condivisione, così abbiamo trovato nuove vie e soluzioni innovative, nel rispetto della tradizione e nel desiderio di innovazione; ascoltando, proponendo, confrontandoci ogni giorno. Oggi questi professionisti sono per noi un valore inestimabile.

### THE WORLD OF PROFESSIONALS

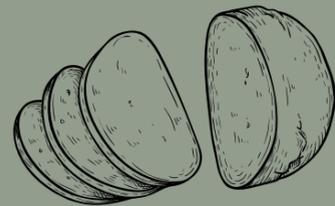
We entered the world of professionals on tiptoe and ready to make their visions our own. This is how trust was built and exchange began. This is how we found new paths and innovative solutions, in the respect for tradition and the desire for innovation, by listening, proposing, consulting each other every day. Today, these professionals are invaluable to us.

# I nostri prodotti

## Our Products

Rispondere a tutte le esigenze, le aspettative e i desiderata, non solo in termini di qualità assoluta, ma anche di assortimento, significa assicurare un servizio impeccabile, rimanendo sempre al fianco dei nostri Clienti con tutte le risposte di cui hanno bisogno, perchè il nostro lavoro è dare sempre il massimo.

Meeting all needs, expectations and wishes, not only in terms of absolute quality but also in terms of assortment, means ensuring impeccable service, always standing by our customers with all the answers they seek, because our job is always to give the best.



### MOZZARELLA

- DOP:
  - Fior di Latte
  - Treccia
  - Nodino
- Fior di Latte
- Treccia
- Nodino
- Bocconcino
- Bio
- Senza lattosio
- Fior di latte pizzeria
- Cubettata pizzeria
- Julienne pizzeria
- Filone pizzeria
- Frozen

### MOZZARELLA

- PDO:
  - Fior di Latte
  - Braid
  - Knot
- Fior di Latte
- Braid
- Knot
- Bocconcino
- Organic
- Lactose-free
- Fior di latte for pizzeria
- Cubes for pizzeria
- Julienne for pizzeria
- Loaf for pizzeria
- Frozen

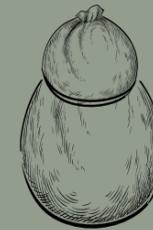


### BURRATA

- Burrata di Andria IGP
- Classica
- Affumicata
- Al Gorgonzola DOP
- Al Tartufo
- Stracciatella
- Bio
- Senza lattosio
- Stracciatella senza lattosio
- Frozen
- Stracciatella frozen

### BURRATA

- Burrata from Andria PGI
- Classic
- Smoked
- With Gorgonzola PDO
- With Truffle
- Stracciatella
- Organic
- Lactose-free
- Lactose-free stracciatella
- Frozen
- Stracciatella frozen

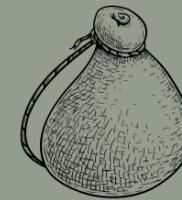


### SCAMORZA

- Bianca
- Affumicata
- Senza lattosio
- Senza lattosio affumicata

### SCAMORZA

- White
- Smoked
- Lactose-free
- Smoked lactose-free



### CACIOCAVALLO

- Stagionato
- Affinato in grotta

### CACIOCAVALLO

- Seasoned
- Cave-aged



### RICOTTA

- Classica
- Cuor di Gioiella

### RICOTTA

- Classic
- Cuor di Gioiella



# Le nostre Certificazioni, la vostra sicurezza. *Our Certifications, your safety.*



Crediamo che portarvi un prodotto certificato dai maggiori enti di controllo, sia la prova comprovata del nostro approccio etico.

We believe that bringing you a product that is certified by the major control bodies is proof of our ethical approach.



## I nostri numeri

### *Our numbers*

# 21.500

Metri quadri divisi tra due stabilimenti.

*21,500 / Square metres distributed in two plants.*

# 9

Linee produttive per prodotti a pasta filata.

*9 / Production lines for stretched-curd products.*

# 2

Linee produttive per prodotti affumicati.

*2 / Production lines for smoked products.*

# 23

Linee di confezionamento.

*23 / Packaging lines.*

# 400

Tons di latte lavorato al giorno come capacità produttiva.

*400 / Tons of milk processed per day as production capacity.*

# 1.000

Posti pallet - capacità di stoccaggio picking a temperatura controllata.

*1,000 / Pallet lots - temperature-controlled warehouse picking capacity.*

# 1

Linea produttiva per formaggio.

*1 / Cheese production line.*

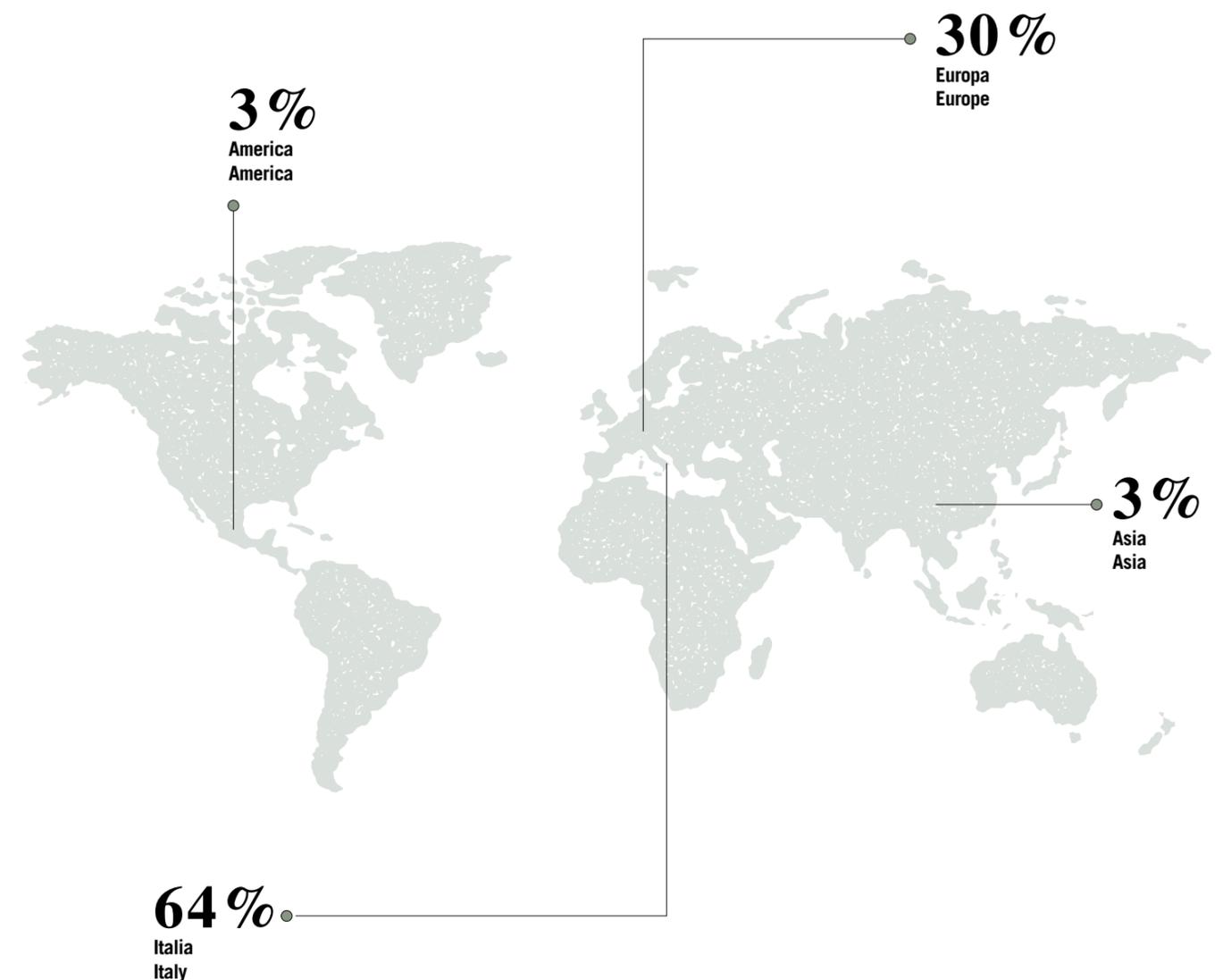
# 3

Linee produttive per ricotta.

*3 / Ricotta production lines.*

## Capurso nel mondo

### *Capurso in the world*



# Le tappe di una vita

## The stages of a life



### 1946

Dall'impulso imprenditoriale di due fratelli, Francesco e Sebastiano, nasce l'azienda Capurso.

The Capurso company was born from the entrepreneurial drive of two brothers, Francesco and Sebastiano.

### 2005

Nasce il nuovo sito produttivo e viene fondata la Capurso Azienda Casearia Srl.

The new production site is created and Capurso Azienda Casearia Srl is founded.



### 2013

La Capurso inizia ad esportare la propria eccellenza artigianale in tutto il mondo.

Capurso starts exporting its artisanal excellence worldwide.

### 2020

Nasce Gioiella Distribuzione Srl per la distribuzione diretta dei prodotti nelle diverse regioni italiane.

Gioiella Distribuzione Srl is founded for the direct distribution of products in the different regions of Italy.



### 2024

L'azienda sta perseguendo un nuovo ed ambizioso programma di investimenti che punta all'aumento della capacità produttiva in ottica di sostenibilità ed economia circolare.

The company is pursuing a new and ambitious investment programme that aims to increase production capacity based on sustainability and the circular economy.

### 2002

La famiglia Capurso evolve il business con il primo cambio generazionale.

The Capurso family evolves the business with the first generation handover.



### 2012

Nasce la nuova divisione commerciale del gruppo Capurso: Capurso Trade & Services Srl.

The Capurso Group's new sales division is born: Capurso Trade & Services Srl.



### 2018

La Capurso ottiene brevetti sul sistema di certificazione della filiera produttiva casearia.

Capurso obtains patents on its dairy chain certification system.

### 2021

La Mozzarella di Gioia del Colle ottiene la certificazione DOP (Regolamento della Commissione Europea del 9 dicembre 2020).

Gioia del Colle Mozzarella obtains PDO certification (European Commission Regulation of 9 December 2020).



Da tanta passione,  
non potevano che  
nascere cose buone.

Only good things  
could come from  
such passion.



**CAPURSO AZIENDA CASEARIA SRL**

Il Trav. Via Vicinale le Strettele s.n. (Via Filippo Gisotti)  
70023 Gioia del Colle, BA - Italia P.IVA 05982300724

Tel: +39 080 3484025 / +39 080 3481143  
Fax ordini: +39 080 3482918  
Fax amministrazione: +39 080 3481189  
Mail: info@gioiellalatticini.it

  **GIOIELLALATTICINI.IT**

