

## In uno dei primi caseifici di Gioia del Colle apre Brando Bistrot, la pizzeria di Roberta Esposito

16 Settembre 2025



GIOIA DEL COLLE - Apre Brando Pizza Bistrot, un nuovo concept di ristorazione che unisce pizza, bistrot, cantina e american bar all'interno di una villa del '900 a Gioia del Colle (Bari). Nel cuore della Puglia, in una posizione strategica equidistante da Lecce, Taranto e Bari, nel centro storico e a pochi passi dalla stazione, prende vita 'Brando' (dal cognome di **Andrea Brandonisio** che per anni ha progettato e oggi realizzato questo sogno).

In una dimora storica e simbolica, dal 1902 primo caseificio di Gioia del Colle, sorge il progetto nato dall'incontro tra Andrea Brandonisio, alla guida di Gioiella, storica azienda leader nella produzione di latticini, e **Roberta Esposito**, pizzaiola campana de La Contrada di Aversa e di Marita a Roma, oggi tra le voci femminili più autorevoli della pizza italiana nel mondo.

L'idea nasce nel 2023 durante un evento in cui Andrea e Roberta si conoscono e scoprono una visione comune: valorizzare la mozzarella come ingrediente sulla pizza. Così Roberta diventa prima ambassador della mozzarella Gioiella di Gioia del Colle Dop, riconosciuta nel 2020, fino ad arrivare alla condivisione di questo progetto ambizioso "in una delle location più belle mai viste" afferma Roberta.

"La pizza", dice Andrea Brandonisio, "è uno dei simboli più amati dell'Italia nel mondo e, proprio per questo, merita di essere valorizzata al massimo, a partire dalla qualità delle materie prime. Da Brando Pizza Bistrot vogliamo darle il giusto lustro, lavorando con ingredienti eccellenti e ricercati, mantenendo sempre un equilibrio sostenibile tra qualità e prezzo. La nostra sfida è esaltare ciò che rende davvero grande una pizza: la semplicità fatta con cura, rispetto e passione".

Dello stesso pensiero Roberta: "Era giunta l'ora di portare in primo piano il latticino, spesso sottovalutato rispetto all'impasto o al pomodoro. La mozzarella Dop di Gioia del Colle è un prodotto autoctono, più digeribile e perfetto per la pizza. Ringrazio Andrea che l'ha resa protagonista di un progetto avanguardista in uno dei locali più belli che abbia mai visto. L'obiettivo è crescere e far sì che Brando si consolidi, insieme al bellissimo staff giovane che abbiamo costruito".

## **Villino Tateo, primo caseificio di Gioia del Colle**

Nella cornice storica del Villino Tateo, edificio della fine dell'Ottocento e già sede dai primi del Novecento di uno dei primi caseifici di Gioia del Colle, prende vita Brando Pizza Bistrot. Il progetto di restauro ha restituito nuova linfa a una dimora dall'alto valore simbolico, riportandone alla luce affreschi, pavimenti e dettagli originali, integrati con arredi moderni e materiali pregiati.

Al piano inferiore domina l'anima pugliese, con pietra leccese, archi e richiami alla tradizione locale, che si fondono con un'ampia cantina a vista.

Il piano superiore, invece, è caratterizzato da un fascino più metropolitano e maestoso, con colonne imponenti, pavimenti e soffitti originali restaurati e resi attuali da linee pulite e tavoli dal design essenziale.

All'esterno, un elegante dehors immerso in un giardino mediterraneo che ospita circa 50 coperti all'aperto che si aggiungono ai 100 disponibili all'interno (circa 50 per piano).

Gli spazi ospitano non solo la pizzeria, ma anche un american bar con un grande bancone

dedicato alla mixology, pensato sia per chi desidera vivere l'esperienza del locale anche solo con un cocktail o un aperitivo, sia per chi vuole gustarsi una cena più informale. Non c'è apparecchiatura classica: Brando Pizza Bistrot si propone come un ambiente moderno e dinamico, in cui si può cenare con una pizza o una proposta di cucina italiana con echi internazionali, gustare tapas o semplicemente sorseggiare un drink al bancone.

Il progetto architettonico, firmato da una professionista pugliese, ha dato vita a un ambiente che unisce storia e contemporaneità, tratti distintivi anche della proposta food e beverage. Anche lo stesso logo richiama gli ornamenti tipici del primo Novecento, a sottolineare la continuità tra l'identità del luogo e quella del brand.

## **Il format**

Brando Pizza Bistrot è un luogo che fonde quattro anime - pizza, cucina, cantina e american bar - in un concept contemporaneo. Le materie prime locali sono la bussola del progetto: dall'olio extravergine pugliese ai salumi di suino nero di Martina Franca, dai grani autoctoni ai latticini Gioiella, con varianti inclusive pensate per tutti (senza lattosio, senza glutine e opzioni vegane).

Al centro della proposta c'è la pizza di Roberta Esposito: "La mia pizza non è né contemporanea, né napoletana, tantomeno romana, è la mia pizza: identitaria, riconoscibile, tradizionale ma allo stesso tempo innovativa per come si presenta, per la ricerca di garnish sempre attuali e per gli accostamenti degli ingredienti".

Elemento imprescindibile è la Mozzarella di Gioia del Colle Dop. Grazie alla lavorazione con siero innesto autoctono, si distingue per il basso contenuto di lattosio e quindi per l'alta digeribilità. Prodotta esclusivamente da latte vaccino proveniente dalla Murgia barese e tarantina e da una selezionata area della provincia di Matera, ha un profilo aromatico unico, delicatamente acidulo, capace di esaltare ogni abbinamento. È il simbolo di un legame profondo con il territorio e della valorizzazione dei latticini, specialmente sulla pizza.

La carta delle pizze proposta è così suddivisa: pizze al padellino, le sette margherite di Roberta, le pizze d'autore, le iconiche e le pizze nel ruoto. Nella sezione delle '7 Margherite di Roberta' spicca la Margherita Assassina, che omaggia la Puglia con salsa all'assassina, burrata 'Gioiella', caciocavallo di grotta 'Gioiella', pesto di basilico e olio EVO pugliese 'Terre Sorelle'. Così come la 'Riso Patate e Cozze' tra le pizze nel ruoto, con mozzarella 'Gioiella', patata alla curcuma, pomodorino confit, cozze, pecorino, cipolla e cialdine di riso.

La cucina affianca la pizzeria con un respiro internazionale, guidata da un giovane chef di

Gioia del Colle. Il menu spazia da tapas e piccoli assaggi – come la crocchetta liquida con caviale al tartufo o la ciabattina al pastrami con miele e chimichurri – fino ad antipasti d'autore come il Cappuccino del Pescatore, con gambero rosa, spuma di fiordilatte e crumble al grano arso. I primi piatti rileggono la tradizione con creatività, come 'Credevo fosse alla Nerano', spaghetti Mancini in salsa di pecorino, guancialetto romano e capocollo croccante; mentre i secondi abbracciano varie contaminazioni: dal polpo verace con straciatella al timo, ketchup di peperone rosso e mandorle croccanti, alla picanha cotta sui carboni con patata dolce americana e chimichurri, fino al baccalà al vapore con verdure al wok, foglia di capperi e salsa al limone. Tra i dolci, oltre ai classici tiramisù e cheesecake, troviamo un omaggio alla Faldacchia, dolce tipico pugliese (mousse alla mandorla, cremoso all'amarena, biscotto al pepe Sichuan e limone) ma anche un babà napoletano contaminato con il pistacchio siciliano di Bronte e una pastiera rivisitata (padellino croccante al cacao, mousse di ricotta vaccina, arancia, cedro e neve di cioccolato fondente al peperoncino). Una proposta articolata e cosmopolita, che non dimentica la leggerezza e la stagionalità.

Il vino gioca un ruolo di rilievo, con una cantina di oltre 50 etichette che privilegiano la Puglia e l'Italia, ma con aperture internazionali selezionate. L'abbinamento con le pizze e i piatti del bistrot segue il filo della qualità e della ricerca, per dare al cliente un'esperienza completa.

Infine, un american bar con un bancone scenografico e una drink list che unisce twist on classic e cocktail d'autore. Ogni drink è concepito come un percorso sensoriale e trova abbinamento naturale con pizze e piatti. Il pairing in Puglia- pizza e vino/ pizza e cocktail – è ancora in una fase primordiale e questa selezione accurata segna un tratto distintivo del progetto, che vuole guardare avanti e dare un'offerta di gusto, moderna ma anche accessibile a tutti.





*Andrea Brandonisio e Roberta Esposito*

## **Roberta Esposito**

Roberta Esposito è una maestra pizzaiola pluripremiata, tra le figure femminili più autorevoli dell'arte bianca in Italia. La sua pizza è identitaria: non appartiene a categorie o stereotipi, non è né napoletana, né romana, è 'la pizza di Roberta'. È una pizza personale, radicata nella tradizione ma capace di sorprendere per ricerca, garnish attuali e accostamenti innovativi.

Nata nel 1983 a Napoli e cresciuta in provincia di Caserta, Roberta muove i primi passi nel ristorante di famiglia, La Contrada ad Aversa, dove cucina e pizza convivevano in un equilibrio naturale. Dopo un inizio da sommelier, scopre quasi per caso la vocazione per la pizzeria. Studia impasti e lievitazioni, sperimenta farine e tecniche di cottura fino a trovare la sua cifra stilistica: una pizza riconoscibile e libera da schemi, che porta sempre una firma personale.

La sua carriera è costellata di riconoscimenti: nel 2018 viene eletta Pizzaiola Emergente dal Gambero Rosso; nel 2019 La Contrada conquista i 3 spicchi; nel 2023 Identità Golose la premia come Pizzaiola dell'Anno; nel 2025 Marita a Roma riceve il premio Novità dell'Anno. È stabilmente presente nelle classifiche 50 Top Pizza e the Best Pizza Awards e riconosciuta dalle principali guide italiane come Gambero Rosso e Identità Golose.

Oggi Roberta è brand ambassador di Gioiella e della Mozzarella di Gioia del Colle Dop, prodotto che valorizza come anima autentica delle sue pizze. Non solo pizzaiola ma imprenditrice, ad oggi con tre realtà su parte del territorio italiano: La Contrada ad Aversa, punto di partenza e laboratorio creativo; Marita a Roma e ora Brando Pizza Bistrot in Puglia con Andrea Brandonisio.