

Il “Segreto di Pulcinella” il nuovo gelato 100% naturale di Gay-Odin e la linea fredda della Fabbrica del Cioccolato che prende ispirazione dai suoi celebri cioccolatini

NAPOLI – Una cremosa struttura di latte e panna fresca impreziosita da una variegatura croccante di pasta di pistacchio e mandorle tostate che racchiudono al proprio interno un ingrediente speciale, tutto da scoprire, tipico della pasticceria napoletana: è il **“Segreto di Pulcinella”** il nuovo gelato lanciato dalla storica **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin**. Un gusto che strizza l’occhio alla proverbiale ironia partenopea e che va ad ampliare la ricca offerta di creme fredde della casa.

Con l’arrivo dell’estate infatti nei laboratori Gay-Odin, in Via Vetriera a Napoli, la produzione di nudi e specialità al cacao cede il passo alla lavorazione dei **gelati artigianali**, punta di diamante dell’azienda nei mesi più caldi. Alla base del loro successo poche ma rigorose regole che permettono di ottenere un gelato dal sapore autentico e genuino: in laboratorio sono banditi semilavorati industriali e coloranti. **Tutti gli impasti sono 100% naturali, realizzati con ingredienti freschi e di alta qualità, lavorati direttamente in azienda da esperti artigiani del gusto.** Dalla tostatura a legna delle fave di cacao a quella delle nocciole, dalla canditura delle scorzette di arancia alla raffinazione della frutta secca, ogni processo viene eseguito all’interno della fabbrica per preservare le proprietà nutritive e organolettiche di ogni ingrediente.

E’ possibile scegliere tra una vasta gamma di **creme fredde ispirate ai celebri cioccolatini della casa**: il gusto **Verdeprato** gelato che riproduce il classico cremino al cacao con nocciole e mandorle; la **Gianduia Nocciolata** al sapore di gianduiotto arricchito da nocciole di Giffoni tostate a legna; il gelato al gusto **Ghianda** e quello al **Cioccolato Foresta** realizzato con bacche di pregiato cacao Criollo. Tra i gelati più richiesti c’è anche la **Crema di Nonna Melina**, versione fredda e mantecata della ricetta tradizionale della crema pasticceria realizzata con buccia di limoni di propria produzione. Per chi preferisce i gusti classici non mancano **il gelato alla nocciola di Giffoni**, quello **al pistacchio siciliano naturale** e gli immancabili gelati al cioccolato: **il fondente con fave di cacao**; **cioccolato al rhum** e il gelato **cioccolato con scorzette di arancia** a km0 provenienti dai giardini che circondano la fabbrica. Un piccolo ma significativo spazio è riservato anche ai sorbetti realizzati con sola acqua, senza latte e senza aromi artificiali: oltre ai classici **sorbetti al limone e fragola** non poteva mancare **il sorbetto al cioccolato fondente** preparato con un’alta quantità di cacao che garantisce una struttura cremosa e avvolgente al palato.

I gelati Gay-Odin possono essere ordinati anche tramite **l’App Gay-Odin**: basta scaricare gratuitamente l’applicazione su smartphone per effettuare il proprio ordine e scegliere se riceverlo direttamente a casa oppure ritirarlo presso il punto vendita più vicino.

LA STORIA

Nel 2003 la Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin avvia la produzione di gelato artigianale. L’idea nasce quasi per caso, ad Anacapri in casa Maglietta, dove ancora oggi è presente una storica macchina da gelato Carpigiani. In una calda sera estiva cominciano le prime sperimentazioni in famiglia. Il

gelato al gusto Cioccolato Foresta diventa subito protagonista delle feste con amici riscuotendo grande successo. E' così che Massimo Schisa decide di aprire il primo laboratorio dedicato alla produzione del gelato Gay-Odin nel centro storico di Napoli, all'ombra del campanile del Monastero di Santa Chiara. L'approvazione da parte dei clienti non tarda ad arrivare e in breve tempo la linea fredda Gay-Odin entra a far parte di diritto nella produzione aziendale. Oggi il laboratorio della gelateria si trova proprio di fianco alla Fabbrica del Cioccolato, in via Vetriera a Napoli.

PUNTI VENDITA DI NAPOLI, ROMA E MILANO

Napoli Via Toledo, 427
Napoli Via Carducci, 29
Napoli Via V. Colonna, 15b
Napoli Vetriera, 12
Napoli Benedetto Croce, 61
Napoli Via Francesco Cilea, 189
Napoli Centro Direzionale Isola E7
Napoli Via Luca Giordano, 21
Napoli Via Toledo, 214
Milano San Giovanni sul Muro, 19
Roma Stoppani, 9

Antica Fabbrica di Cioccolato, Via Vetriera, 12 - 80100, Napoli gay-odin.it

Ufficio stampa dipunto studio T. 081 681505