



PASTICCERIA INTERNAZIONALE
Mensile
Chiriotti Editore
Tiratura: 20.000 copie



L'AMORE PER IL CIOCCOLATO A NAPOLI



Fine Ottocento. Piazza Plebiscito, Napoli: è l'inizio di una storia. Quella di un amore, di una famiglia e di una passione per il cioccolato. Un giovane, **Isidoro Odin**, lascia la provincia piemontese di Albo e raggiunge lo zio **Francesco**, che a Napoli ha una piccola cioccolateria. **Onorina Gay**, che diventerà sua sposa, anche lei è figlia di un cioccolatiere. Nel 1922 in via Vetriera, nell'elegante quartiere Chiaia, inaugurano la **Fabbrica di Cioccolato Gay-Odin**, lo stesso marchio in stile *fleur-de-lis* e color blu di Prussia che oggi campeggia sui prodotti. La storia si infittisce ben presto di prelibatezze, come Noci, Ghiande, Glanduoli, Imperiali, Amori, Chicchi di caffè e Africanelle, preparati con cacao Criollo e fave di provenienza Centro-America, lavorati a basse temperature per diventare nudi 100% naturali. Ogni cioccolatino è frutto delle sperimentazioni e delle ricette segrete di Isidoro, ma sarà **Foresta** a diventare il prodotto leggendario. Odin pensa a tronchetti di cioccolato a sfoglia, al latte

o fondente, dalla consistenza friabile e golosi, caratterizzati dal naturale sapore del latte e dalla persistenza del cacao, ed ecco nascere una leggenda che compie quest'anno il suo centenario. Nel dopoguerra, Isidoro passa l'azienda a **Giulio Castaldi**, mantenendone la direzione fino a 93 anni, nel '62. Castaldi tramanderà i segreti del cioccolato al nipote **Giuseppe Maglietta**, che all'inizio degli anni Ottanta prenderà le redini della fabbrica insieme alla moglie **Marisa** e ai figli **Davide**, **Sveva**, **Dimitri** e il genero **Massimo Schisa**. Nel 2001 nasce il primo *store* capitolino, nel quartiere dei Parioli, due anni dopo la prima linea fredda: creme al gusto Foresta, Cremino e Ghianda, gelati al cioccolato aromatizzati con essenze di cannella, zenzero, peperoncino, caffè e rum. E nel 2008, approda a Milano, nei pressi di corso Magenta, in occasione del lancio del Ciocco-cuoppo, primo *street food* con cioccolatini nudi, noci e ghiande.

PASTICCERIA INTERNAZIONALE 323



L'AMORE PER IL CIOCCOLATO A NAPOLI



Fine Ottocento. Piazza Plebiscito, Napoli: è l'inizio di una storia. Quella di un amore, di una famiglia e di una passione per il cioccolato. Un giovane, **Isidoro Odin**, lascia la provincia piemontese di Albo e raggiunge lo zio **Francesco**, che a Napoli ha una piccola cioccolateria. **Onorina Gay**, che diventerà sua sposa, anche lei è figlia di un cioccolatiere. Nel 1922 in via Vetriera, nell'elegante quartiere Chiaia, inaugurano la **Fabbrica di Cioccolato Gay-Odin**, lo stesso marchio in stile *fleur-de-lis* e color blu di Prussia che oggi campeggia sui prodotti. La storia si infittisce ben presto di prelibatezze, come Noci, Ghiande, Glanduoli, Imperiali, Amori, Chicchi di caffè e Africanelle, preparati con cacao Criollo e fave di provenienza Centro-America, lavorati a basse temperature per diventare nudi 100% naturali. Ogni cioccolatino è frutto delle sperimentazioni e delle ricette segrete di Isidoro, ma sarà **Foresta** a diventare il prodotto leggendario. Odin pensa a tronchetti di cioccolato a sfoglia, al latte

PASTICCERIA INTERNAZIONALE
Mensile
Chiriotti Editore
Tiratura: 20.000 copie

La Fabbrica, nel palazzo Liberty di via Vetriera, è dal 1993 Monumento nazionale e vanta un metodo di lavorazione del cacao "gentile": al bando conservanti e coloranti, solo materie prime italiane ed eccellenze del territorio, come mandorle pugliesi e nocciole di Giffoni, noci di Sorrento e scorzette d'arancia, provenienti dal giardino di proprietà.

In gamma, vi sono nudi e cioccolati secondo antiche ricette, come **Imperiali**, **Chocorhum** e **Cozze** ripiene di Maraschino; **Africanelle**, perline di cacao e panna con nocciole; **Navette**, **Chicchi di caffè**, **Preferiti**, **Trifogli** e **Cico Cico**, tartufi ricoperti di cacao in polvere; Tazzine di caffè al cioccolato, cremini, cassatine, scorzette all'arancia, con in cloda da passeggio, creme spalmabili e il **Vesuvio**, l'omaggio a Napoli, a base di cioccolato e crema gianduia.

Essere un'impresa a conduzione familiare e affrontare il mercato che cambia è una sfida, che qui definiscono **artigianalità evoluta**, come spiega l'AD **Marisa Del Vecchio Maglietta**. L'esperienza deve rivolgersi al presente, cogliendo stimoli e opportunità del tempo, e con fiducia al futuro, per evolversi e restare credibili. Il cioccolato fa sorridere ed è cura per gli altri e per sé, ma è anche attenzione all'ambiente.

Come descrivereste ai nostri lettori il metodo di lavorazione artigianale del cioccolato?

Gentile: da sempre partiamo dalla tostatura delle fave che, importate crude, ci permettano di caratterizzare con una prima personalizzazione il cioccolato. Dedichiamo alle fave una tostatura lenta, "giusta", non troppo aggressiva, in modo da preservare i nutrienti del cacao ed esaltare le peculiarità organolettiche.

Cosa significa, oggi, essere un'azienda a conduzione familiare e al contempo un brand al passo con i tempi?

Il filo conduttore che lega la tradizione con l'attualità sono rispetto e credibilità. Il rispetto per la tradizione, per la materia prima, per gli artigiani e per i clienti; e poi la credibilità di una lavorazione a conduzione familiare di artigianalità evoluta che affonda le sue radici nell'esperienza ma



che, al contempo, si rivolge con curiosità al presente e con fiducia al futuro, cercando di approfondire gli stimoli che arrivano da progresso ed evoluzione.

Avete pensato a modalità di vendita particolari?

Abbiamo implementato la vendita diretta dei negozi di Napoli, Roma e Milano con un capillare servizio delivery, col quale riusciamo ad arrivare in tutta Italia ed Euro-

pa. Basta collegarsi al sito gay-odin.it per acquistare con pochi click i nostri classici. Altra grande innovazione sulla quale ci siamo concentrati è il lancio dell'**App Gay-Odin**, che al momento serve il centro di Napoli: un'applicazione pensata per ordinare da smartphone gelati, torte o nudi artigianali, pronti ad essere recapitati a casa oppure ritirati presso il punto vendita più vicino.

Il Natale di Gay-Odin

Il prodotto di punta della stagione è il **Panettone Foresta** (qui in foto) ispirato al Cioccolato Foresta, brevetto esclusivo dal '894. Un impasto poroso, uniforme e ben sviluppato, ricoperto da un "mantello" di vaporosi sbuffi di cioccolato che, stretti tra loro, assumono la forma di rami intrecciati. E poi il **Panettone ripieno di gocce di Cioccolato Foresta**, con perle di cacao e non mancano scatole regalo da personalizzare con nudi, creme spalmabili, liquore al cioccolato e tronchetti di Foresta. Attraverso il canale retail, inoltre, tavolette, panettoni e pandori possono essere decorati con dediche e disegni realizzati a mano dagli artigiani della Fabbrica.



PASTICCERIA INTERNAZIONALE 323



E sul fronte della sostenibilità, come agite?

Di recente abbiamo deciso di investire anche in innovazione e strumenti tecnologici per la produzione di energia pulita. Lo abbiamo fatto installando sul tetto dell'opificio 125 pannelli solari, 2 *chiller* di raffreddamento per un uso consapevole dell'acqua e un sistema di colibentazione termica, per limitare l'uso di condizionatori all'interno del laboratorio. Un percorso che sentivamo necessario e che, sappiamo, sarà in continua evoluzione.

Tornando ai prodotti, in cosa consiste il brevetto Cioccolato Foresta?

Ha tre caratteristiche: l'aspetto, che riproduce l'andamento di una corteccia; la consistenza friabile, che "esplode" al palato creando un effetto goloso molto

coinvolgente; ed il gusto del cioccolato non troppo dolce, dove vengono esaltati il naturale sapore del latte e la persistenza del cacao, mentre viene meno percepito lo zucchero. Per cento anni abbiamo lavorato con lo scopo di deliziare il palato di tutti i golosi con un prodotto che non avesse eguali al mondo. Il tronchetto di cioccolato a sfoglia, infatti, è nato da un'intuizione di Isidoro Odin nel 1920 ed è subito diventato un *unicum* per il perfetto equilibrio di gusto e leggerezza: un prodotto ancora oggi realizzato integralmente a mano, secondo l'antica ricetta.

Come avviene la lavorazione per la produzione degli sbaffi di cioccolato che danno vita alla tipica forma?

È attraverso una lenta e meticolosa lavorazione artigianale che nasce il Cioccolato

Foresta: il cacao importato a crudo – Criollo e quello di provenienza centroamericana – viene lavorato a legna, a basse temperature, per mantenere inalterate le proprietà organolettiche delle singole fave. Una volta tostate e ridotte in fine granella assumono la consistenza di una morbida pasta di cacao pronta per essere stesa in sottili sfoglie. È la fase finale che vi conferisce la caratteristica forma: le sfoglie di cioccolato – estruse da una macchina molto antica, una raffinatrice a tre rulli di granito disegnata da Isidoro Odin – vengono lavorate a mano da esperti cioccolatieri che, stringendole tra loro, donano la tipica forma di un tronco d'albero.

Un percorso animato da passione e amore per la famiglia. Come i progetti di ecosostenibilità, senza dimenticare le uova di Pasqua donate ai bambini del Pausillipon oppure l'adesione, tramite Cosa Porto, a Pink is Good. Il cioccolato è amore, vero?

Nei negozi ed in fabbrica abbiamo esposto questa frase: *"In questo luogo è assolutamente vietato non essere sorridenti, disponibili con gli altri e nei limiti delle proprie possibilità... bellissimi"*. Crediamo in un mondo più giusto, dove i rapporti umani e la solidarietà possono fare la differenza. Siamo attenti all'ambiente perché il mondo che lasceremo ai nipoti deve essere sostenibile. Il cioccolato sarà pure un bene voluttuario, ma non ne possiamo fare a meno perché ci aiuta a sorridere e ci gratifica anche nei momenti più difficili. L'amore è nella cura delle cose che fai per gli altri e per te stesso.

Chiara Mancusi

