



Gay Odin

La cioccolata più buona al mondo

DI ILARIA CARLONI
FOTO DI MARCO ROSSI

Isidoro Odin, nato a Luserna San Giovanni, nel 1888 si trasferisce a Napoli dove, nel 1894, riesce a dar vita ad un piccolo laboratorio di cioccolateria, nella centralissima via Chiaia. Nel 1898 sposa Onorina Gay figlia anch'ella di un cioccolatiere di origine piemontese. In virtù del grande successo ottenuto in città, Isidoro ed Onorina nel 1922 inaugurano La Fabbrica di Cioccolato in via Vetriera, la sede dove attualmente è ancora operativa. In occasione dell'inaugurazione del nuovo opificio venne presentato il nuovo marchio Gay Odin, in stile floreale di colore blu, che riporta al suo interno anche il cognome della moglie, mettendo così in risalto la "quota rosa" aziendale, cosa all'epoca molto rara. Nel dopoguerra i Gemelli Castaldi, imprenditori di successo, rilevano l'azienda lasciando comunque, alla guida della

stessa, Isidoro Odin. I gemelli, oltre a fondare "Pizzicato" in piazza Municipio, ovvero la prima tavola calda in Italia, erano proprietari di aziende e marchi molto noti come il famoso ristorante "Zi Teresa" e lo storico Caffè "Gambrinus". Giuseppe Maglietta, nipote dei Castaldi, inizia a collaborare presso la Gay Odin intorno al 1960 affiancando lo stesso Isidoro Odin per circa un paio di anni. In seguito Giuseppe rilevò dagli zii l'azienda, e con tanti sacrifici, fino alla sua dipartita, riesce a dare un importante e nuovo slancio alla Gay Odin. Coinvolge tutta la famiglia, la moglie Marisa Del Vecchio, i figli Davide, Sveva, Dimitri ed il genero Massimo.

È proprio quest'ultimo, Massimo Schisa, a fare questo breve excursus sulla storia dell'azienda di famiglia, divenuta punto di riferimento per la cioccolateria in Italia.

Ci parla di Gay Odin oggi?

Oggi la storia di Gay Odin è legata alle persone: Marisa la più innovativa, sempre al passo con i trend legati al cioccolato, sovrintende l'intera squadra. Davide è il vero maestro del cioccolato, si dedica con perizia e passione alle dolci creazioni. Sveva, oltre alla gestione immobiliare, è l'anima di tutto ciò che concerne il confezionamento e lo stile Gay Odin. Dimitri è il cuore commerciale della azienda. La moglie Camilla sta curando la crescita dello shop CioccolatoForesta. Io ho dato origine e cura alla produzione della linea fredda, gelati e tartufi, e da quest'anno anche del lancio e commerce.

Una realtà che seppur campana, va avanti gloriosa come se non risentisse delle problematiche di vario genere legate al territorio. Qual è il segreto?

Lavorare a Napoli per certi aspetti non è semplice, c'è carenza di infrastrutture ed anche una notevole difficoltà nel fare rete tra le forze sane e costruttive della città, sebbene queste costituiscano la maggior parte della popolazione. Fatta questa premessa, Napoli è la città dove la Gay Odin è nata. Il legame con la città è fortemente radicato. Il senso di appartenenza a questa terra è molto profondo. Un legame con Napoli che dura da sempre, sancito anche con la creazione di un "cioccolatone" a forma di Vesuvio, nato dalla collaborazione tra l'architetto Fabrizio Mangoni e l'avvocato Giuseppe Maglietta. Napoli è stata ed è la forza della Gay Odin. Moltissimi napoletani legano i nostri cioccolatini ad un ricordo familiare, ad un evento importante della propria vita. Spesso i clienti acquistano il cioccolato per regalarlo a persone di altre città, in Italia o all'estero, come testimonianza della buona "napoletanità". Questo ci rende davvero orgogliosi.

Come è cambiato, se è cambiato, il rapporto della gente con la cioccolata. Ha risentito della moda dilagante delle diete e del mangiar sano?

Il rapporto delle persone con il cibo sta cambiando. Si presta sempre più attenzione alla composizione degli alimenti, tendendo a privilegiare quelli meno sofisticati. Finalmente, aggiungo io. Nella produzione Gay Odin da sempre vengono utilizzate materie prime naturali e di qualità, il cioccolato viene prodotto partendo dalla tostatura, ancora a legna, delle fave di cacao. È cambiato decisamente anche l'impulso all'acquisto del cioccolato. Un tempo la maggior parte dei clienti lo destinava a regali, o al consumo in compagnia, in occasioni di dolci ricorrenze. Già da diverso tempo molte persone lo acquistano per se stessi. In questo modo è aumentata notevolmente la domanda di tavolette e di altri prodotti di piccolo taglio che possano fungere da snack sano e saporito. Per questo motivo negli anni abbiamo aumentato i piccoli prodotti monoporzione come le forestine, i merendin, i medaglioni e tanti altri.

Quanto di vero c'è nella teoria che la cioccolata faccia bene?

Il buon cioccolato fa sicuramente bene. Soprattutto nella tipologia fondente è un alimento ricco di antiossidanti. Se veramente puro, come il nostro, si adatta perfettamente ad una alimentazione sana e naturale.



Massimo Schisa con la moglie Sveva Maglietta

“Napoli è stata ed è la forza della Gay Odin. Moltissimi napoletani legano i nostri cioccolatini ad un ricordo familiare, ad un evento importante della propria vita. Spesso i clienti acquistano il cioccolato per regalarlo a persone di altre città, in Italia o all'estero, come testimonianza della buona "napoletanità". Questo ci rende davvero orgogliosi.

Aiuta a prevenire processi infiammatori, e cosa fondamentale ha un effetto rasserenante. Se solo immagino quanti sorrisi abbia generato il nostro cioccolato corro a mangiarne uno (ride ndr). Un cioccolatino al giorno... leva la mela di torno...

Il segreto della bontà della cioccolata Gay Odin.

Il cuore della produzione è nella torrefazione. La possibilità di tostare in proprio le fave di cacao e di partire da materie prime selezionatissime sono di sicuro un ottimo inizio. Poi questi fondamentali presupposti vengono esaltati dalla competenza, la passione e la fantasia dei nostri artigiani.

La "Foresta", simbolo di Gay Odin, inimitabile nonostante i disperati tentativi, come è nata? Dalla mente di quale "genio"? E come si realizza nella



Marisa Del Vecchio

Fu Isidoro Odin ad inventare la Foresta, un cioccolato al latte non dolcissimo. Viene esaltato il sapore del cacao e del latte, e si avverte un po' meno lo zucchero. La particolarità è data anche dalla consistenza friabile, una volta portato al palato lo avvolge e "coinvolge" in maniera decisamente golosa.

pratica (senza svelarne la ricetta ovviamente!). Fu Isidoro Odin ad inventare la Foresta, un cioccolato al latte non dolcissimo, come invece spesso accade per questa tipologia. Viene esaltato il sapore del cacao e del latte, e si avverte un po' meno lo zucchero. La particolarità è data anche dalla consistenza friabile, una volta portato al palato lo avvolge e "coinvolge" in maniera decisamente golosa. La crescente richiesta di questo prodotto ci ha portati a declinarlo nei modi più disparati: tartufo e gelato Foresta, uovo Foresta, colomba o panettone Foresta, medaglione Foresta, etc. etc. Da pochi anni, Marisa ha voluto dedicare agli amanti del fondente la Foresta nera, extrafondente dolcificata con il miele di acacia e devo dire che è davvero buonissima. La forza della Foresta ci ha spinti fino al punto di aprire una vera e propria "sala da cioccolato" in via Carducci, dedicandola a questo cioccolato, da cui prende anche il nome: "CioccolatoForesta".

La vostra fabbrica è nel cuore della città, cosa rara per una azienda con la vostra mole produttiva. Riuscite a realizzare tutto lì? I macchinari sono rimasti quelli originari?

Il legame con questo posto è indissolubile, ogni tanto scherziamo dicendo di delocalizzarci in periferia e di

trasformare la fabbrica in un remunerativo garage. In realtà nessuno ha mai veramente pensato di spostare la produzione altrove, sebbene essere in pieno centro comporti evidenti disagi logistici. I carichi di cacao devono essere ricevuti necessariamente alle prime luci dell'alba, altrimenti sarebbe impossibile approvvigionarsene. Realizziamo tutto qui, sia il cioccolato che il gelato. In produzione sono attive molte macchine d'epoca, come la torrefattrice, i mescolatori, la macchina per il torrone, le bassine e tante altre. Ci son state ovviamente delle innovazioni ma sempre nel pieno rispetto della lavorazione artigianale.

I cioccolatini sono realizzati ancora uno ad uno, in maniera artigianale e dalle sapienti mani di operai al lavoro. È una scelta vostra quella di non trasformare la produzione in una realtà industriale? È questo che rende la vostra cioccolata imbattibile e fuori dal comune?

Entrando nel grande laboratorio di produzione si ha subito la percezione di quanto il lavoro svolto sia davvero artigianale. È una scelta di passione quella di non volerne imprimere una svolta industriale. Come accennato in precedenza, dietro la Gay Odin ci sono le persone e la produzione è strutturata in tante postazioni

di singoli artigiani che lavorano con competenza e trasporto. Ogni addetto è specializzato in alcune lavorazioni del cioccolato di cui segue l'intero processo di lavorazione.

Il cioccolatino più difficile da realizzare...

Tra quelli più impegnativi spiccano senza dubbio le Noci e le Ghiande. Sottili cialde wafer prodotte anch'esse da noi, farcite a mano, una per una, con una gianduia scura le prime ed una al latte le seconde.

La richiesta più "assurda" commissionatavi e la sorpresa più insolita fatta inserire in un vostro uovo di Pasqua.

Il top della stravaganza e della fantasia si è scatenato soprattutto negli anni passati, oggi devo dire che forse siamo meno eccentrici. Ricordo ancora con estremo stupore la richiesta di un nonno che pur di accontentare il proprio nipote ci portò un pulcino vero, vivo, da inserire nell'uovo come sorpresa, chiedendoci di fare dei buchi per permettergli di respirare. Ovviamente declinammo col sorriso la proposta. Solitamente è nelle uova di pasqua più piccole che si celano regali importanti, come le chiavi di una fuoriserie o l'astuccio contenente un bel solitario. Le sorprese che ancor oggi più ci emozionano sono quelle semplici come un biglietto scritto a mano, abbiamo perso il piacere di scrivere con carta e penna. L'anno scorso decorammo un bellissimo uovo gigante con la scritta "Mi vuoi sposare?", ci piace immaginare che la risposa sia stata poi affermativa.

Quanti negozi conta Gay Odin in tutto?

In totale undici. Nove negozi in città, compreso quello nella fabbrica di via Vetriera con annesso un piccolo angolo museo delle antiche macchine del cioccolato. A questi vanno aggiunti i negozi di Roma e Milano. Ed inoltre c'è il neonato CioccolatoForesta in via Carducci.

Ci sono progetti di maggiore espansione sul ter-

ritorio?

In questo momento l'idea è quella di consolidare i risultati raggiunti sia a Napoli, Roma che Milano. Un altro obiettivo a breve è di mettere a sistema l'esperienza dello store CioccolatoForesta e renderlo al più presto un format replicabile. Da poco ci siamo affacciati nel mondo dell'ecommerce che già sta dando riscontri incoraggianti.

Nella produzione Gay Odin da sempre vengono utilizzate materie prime naturali e di qualità, il cioccolato viene prodotto partendo dalla tostatura, ancora a legna, delle fave di cacao. È aumentata notevolmente la domanda di tavolette e di altri prodotti di piccolo taglio che possano fungere da snack sano e saporito.

Il suo rapporto con Napoli.

Napoli è una città esaltante, meriterebbe maggiore partecipazione da parte di tutti noi. In alcuni casi quello che ci manca è un po' il senso di comunità. E poi è come se vivessimo sempre al limite, senza mezze misure. Abbiamo tutto in eccesso, la bellezza ed a volte la bruttezza. Amo profondamente la mia città.

Gay Odin. Un aggettivo per definirlo.

Dai... concedimene almeno quattro... Irresistibile, Elegante, Familiare, Irrinunciabile! ■