Gay-Odin, cioccolateria a Napoli, per il progetto Shop Small di Amex

gay-odin-100fc12a

American Express ha lanciato **Shop Small**, un'iniziativa globale che arriva in Italia per **contribuire alla ripresa dei consumi e al rilancio delle piccole attività commerciali**.

Come testimoniano le evidenze di Nielsen Media Italia, nella ricerca commissionata da Amex, l'acquisto presso le piccole realtà locali è diventata una nuova abitudine degli italiani soprattutto durante il lockdown (il 34% ha iniziato a recarsi nelle piccole realtà con maggiore frequenza, arrivando ad un picco del 47% durante il lockdown), emerge inoltre una preoccupazione per il 78% degli italiani sull'**impatto negativo che il Covid ha avuto sul business delle piccole attività commerciali** e quindi l'importanza di sostenerli.

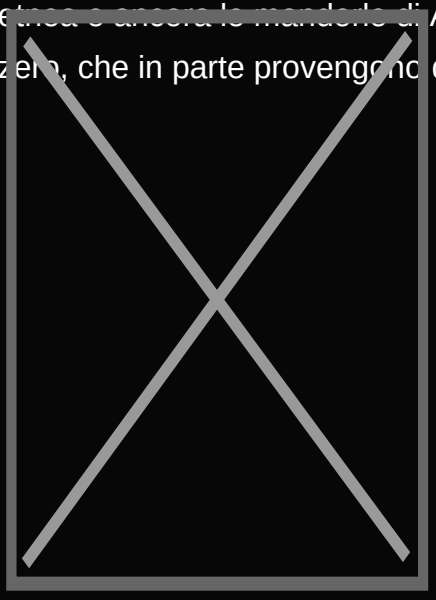
Leggi: American Express lancia Shop Small per la ripresa dei piccoli esercenti

Shop Small nasce per supportare questo trend e incoraggiare i clienti ad acquistare presso i piccoli esercenti attraverso un incentivo concreto e grazie alla **valorizzazione dei commercianti italiani**. Amex ha infatti raccolto le testimonianze di alcuni di loro, coinvolgendoli in prima persona per diffondere le loro storie come fonte di ispirazione per altre piccole realtà di come è possibile riprendersi e avere successo grazie a slancio, creatività, innovazione, capacità imprenditoriale e passione per il proprio lavoro.

Intervista a Massimo Schisa, Titolare di Gay-Odin

Una breve storia del negozio con le sue particolarità.
Quella di Gay-Odin è la storia di un'antica Fabbrica di Cioccolato di Napoli. Tutto ha inizio a fine '800 quando Isidoro Odin, giovane cioccolatiere piemontese di Alba, decide di trasferirsi a Napoli per realizzare un desiderio: aprire una sua cioccolateria. Il sogno si concretizza nel 1894 con la nascita della Fabbrica I.Odin. Nel 1922 Isidoro sposa Onorina Gay, figlia di un cioccolataio, ed è da questo

fortunato sodalizio amoroso e dall’unione dei loro cognomi che nel 1922, l’azienda cambierà nome in Gay-Odin. La fabbrica ancor oggi è situata nel pieno centro città, nel quartiere Chiaia. Artigianalità e creatività sono da sempre le linee guida della fabbrica. Ogni cioccolatino nasce dalla perfetta combinazione delle migliori materie prime in commercio, a cominciare proprio dal cacao: il “criollo”, varietà rara e particolarmente aromatica, e cacao di provenienza sud/centro americana. Il punto di forza, nonché cuore pulsante della fabbrica è la torrefazione: il cacao arriva in fave e viene tostato ancora a legna, una tostatura poco aggressiva che amiamo definire “gentile”, in virtù del fatto che questa tecnica esalta e preserva i migliori aspetti organolettici e nutrizionali della pregiatissima materia prima. Inoltre, tutti i prodotti a base di cioccolato vengono preparati aggiungendovi solo i migliori ingredienti in commercio come le nocciole campane “Giffoni” o “Mortarelle”, i pistacchi della zona etnea e ancora le mandorle di Avola. Una nota a parte meritano le scorzette d’arancia a chilometro zero, che in parte provengono dall’aranceto di famiglia posto nel giardino esterno alla fabbrica.



Quali sono gli gli elementi distintivi della vostra offerta?

Ancora oggi i prodotti Gay-Odin vengono realizzati tutti rigorosamente a mano, secondo metodo artigianale, proprio come vuole la tradizione. Tra i prodotti più conosciuti ed apprezzati ci sono sicuramente i cioccolatini nudi - Gianduiotti Imperiali, Trifogli, Chicci di caffè, Africanelle e molti altri – ciascuno frutto delle antiche ricette segrete dell’azienda.
Ma il vero fiore all’occhiello è il Cioccolato Foresta: una sottile sfoglia di cioccolato al latte, ripiegata su se stessa che riproduce l’andamento della corteccia di un tronco di albero. Questa forma caratteristica esalta la scioglievolezza del cioccolato e regala un’esperienza molto avvolgente al palato. Un prodotto che richiede una lunga e speciale lavorazione e che non ha eguali al mondo. Un posto di riguardo inoltre spetta anche a Noci, Ghiande e Wafer, cialde prodotte da noi in laboratorio e farcite a mano con golosissime creme gianduia. E poi tra i prodotti da ricordare c’è sicuramente il gelato, sia in

versione cono che nella tipologia tartufi: creme fredde 100% naturali che prendono ispirazione dai cioccolatini Gay-Odin come il Verdeprato, il gelato gusto Ghianda o quello al Cioccolato Foresta.

Il lockdown nel nostro caso è coinciso con un momento fondamentale della stagione del cioccolato, la Pasqua, e l'unico canale attivo è stato l'e-commerce, in un mese abbiamo fatturato on line quanto solitamente fattura in un anno il nostro sito e-commerce.

Tutto realizzato con metodi artigianali?
Il nome fabbrica potrebbe trarre in inganno, in realtà si tratta di un laboratorio dove sono presenti tante postazioni di artigiani. Possiamo infatti definirci, con orgoglio, degli "artigiani evoluti": lavoriamo da sempre con le ricette tradizionali della casa che vengono tramandate, di anno in anno al nostro personale. Al contempo però cerchiamo continuamente di aggiornare le nostre competenze produttive e questo ci permette ottenere prodotti di alta qualità che soddisfano le richieste dei clienti più esigenti. Oggi possiamo affermare con orgoglio che Gay-Odin è un'icona di eccellenza napoletana in tutta Italia, un brand al passo con i tempi, capace di rispondere ad un mercato sempre più dinamico e in continuo cambiamento.

Lockdown: come ha vissuto l'esperienza dell'emergenza Covid, è rimasto aperto o ha dovuto chiudere? Ha dovuto creare qualcosa di nuovo in aggiunta al proprio business per continuare l'attività?
Il lockdown è stato un evento difficile per tutti, nel nostro caso è coinciso con un momento fondamentale della stagione del cioccolato, la Pasqua. Ovviamente abbiamo chiuso gli 11 negozi della nostra rete retail, l'unico canale di comunicazione attivo con i nostri golosi clienti è stato il sito e-commerce. Per l'occasione abbiamo offerto gratuitamente il servizio di trasporto in tutta Italia. Assumendoci questo costo abbiamo voluto testimoniare la nostra vicinanza alle persone costrette, in quei giorni, a non uscire di casa.

Ci racconti una situazione o un ricordo o un episodio in particolare che è stato importante legato alla fase di lockdown o subito dopo la riapertura.
Ovviamente in quelle giornate anche il personale della Gay-Odin era a casa per preservare la propria sicurezza e quella dei familiari. E allora l'unico modo per poter continuare l'attività online, è stato di riunire al lavoro tutta la famiglia, dal più grande, nonno Mario, alla più piccola, Aurora, tutti hanno contribuito in maniera entusiasta allo shop. La domanda dei nostri prodotti non si è fatta attendere, basti pensare che in un mese abbiamo fatturato on line quanto solitamente fattura in un anno il nostro sito e-commerce.

Utilità, impatto, efficacia e benefici sul proprio business come esercente American Express.
Utilizziamo i servizi forniti da American Express sia nei negozi fisici quanto in quello on line, la

sicurezza offerta da Amex garantisce sia noi che i nostri clienti assicurando un alto livello di serenità di spesa. Inoltre, le varie iniziative di Amex pensate per restituire valore e supportarci, come Shop Small, consentono sia a noi che ai nostri clienti di ricevere un beneficio concreto.