

*Corso di Formazione in Valorizzazione e Comunicazione dell'Heritage per
le imprese e le organizzazioni*

Gay-Odin

125 anni di antica cioccolateria napoletana



Serena Fuorvia, Aurora Riccio, Barbara Sgromo

Tutor interno: Prof.ssa Valentina Martino

Tutor esterno: Dott.ssa Tiziana Sartori

Gay Odin

Indice

Introduzione

1. Storia aziendale.....	1
A cura di Serena Fuorvia	
2. I prodotti Gay Odin.....	5
A cura di Barbara Sgromo	
3. Perché la monografia.....	7
A cura di Aurora Riccio	
4. Progetto.....	8
5. Scheda progettuale.....	11
6. Simulazione copertina.....	13
A cura di Serena Fuorvia. Aurora Riccio, Barbara Sgromo	

Conclusioni

Bibliografia e sitografia

Introduzione

L'obiettivo del nostro lavoro è quello di comunicare e valorizzare la storia aziendale e familiare di un'antica cioccolateria napoletana che opera sul territorio dal 1894.

In un primo momento, ci focalizzeremo sulla storia del fondatore Isidoro Odin, della moglie Onorina Gay e del successore Giuseppe Maglietta.

Vedremo come i loro vissuti si sono intrecciati nel tempo e come l'unione e la fusione tra l'esperienza del nord e la creatività del sud, abbiano dato vita a questa storica realtà.

Successivamente motiveremo la nostra scelta di proporre all'azienda la realizzazione di una monografia aziendale, in occasione del festeggiamento dei 125 anni di attività nel 2019. Entreremo nel vivo del nostro lavoro chiarendo gli obiettivi aziendali di marketing e di comunicazione, accompagnando il lettore in uno schema di progettazione di una monografia.

La nostra scelta è mossa dalla convinzione che la storia di un'antica fabbrica di cioccolato, dove la tecnica di lavorazione è ancora quella classica e dove la tostatura avviene in maniera artigianale, non possa non essere raccontata.

Riteniamo quindi che, sfruttando l'archivio di immagini e documenti dell'azienda risalenti a fine Ottocento, inizi Novecento, la monografia sia il giusto strumento per mettere per iscritto una tradizione secolare.

1. Storia aziendale

“La storia di Gay-Odin è legata alle persone”.

E’ la prima cosa detta da Massimo Schisa, attuale responsabile della comunicazione aziendale e marito di Sveva Maglietta, un’erede di Giuseppe Maglietta, nell’intervista che ci ha concesso durante la nostra visita alla Fabbrica di Cioccolato a Napoli.

Per questo motivo verrà raccontata la storia di questa realtà napoletana intrecciandola alla vita personale di Isidoro Odin prima, e Giuseppe Maglietta poi.

Isidoro

Nato a Luserna San Giovanni in Piemonte il 6 febbraio del 1870 è il primogenito di Daniele Odin e Margherita Boudrandi.

La sua famiglia, molto severa ed autoritaria, era di religione valdese ed aveva origini risalenti al tempo delle persecuzioni valdesi da parte della religione cattolica.

Pietro Valdo, scegliendo uno stile di vita pauperistica, andava contro le gerarchie ecclesiastiche che erano poco inclini alla rinuncia di beni e privilegi.

Questo portò a numerose scomuniche ed allontanamenti dall’Italia di molte famiglie, tra queste anche la famiglia Odin.

Solo nel 1600, il luogotenente Bartolomeo Odin riportò in Italia dalla Svizzera, circa 1000 rifugiati, fra cui anche i propri familiari.

È da Bartolomeo che discende la famiglia di Isidoro.

Primo di undici fratelli, nel 1888 lascia la famiglia con l’aiuto di un amico del padre, Bartolomeo Gay, che ha un parente proprietario di una piccola attività cioccolatiera.

Arriva a Napoli, nell’affollatissima stazione centrale di Piazza Garibaldi ed entra nel Bar Pizzicato, primo bar in città che serve caffè in piedi.

Isidoro sorreggia il suo primo caffè napoletano, “un’esperienza che lo inizia a profumi e sapori speciali. È subito amore per Napoli”¹.

Comincia a lavorare nella piccola cioccolateria di Francesco Gay, ma il clima austero e punitivo, in cui molti degli operai che sbagliano vengono puniti addirittura a frustate, lo allontana dalla piccola attività di Gay, nonostante la sua passione.

Per sbarcare il lunario e mettersi da parte il necessario per aprirsi una propria attività, svolge quindi diversi lavoretti e dopo qualche anno riesce a dar vita ad un piccolo laboratorio nella centralissima via Chiaia.

È un posto magico, semplice ma elegantemente arredato tanto da essere inserito tra i locali storici d’Italia². Tra i negozi della zona comincia a diffondersi un profumo nuovo e tutta la città parla del forestiero che sta addolcendo la vita dei napoletani.

Tutto quello che aveva precedentemente imparato e di cui aveva fatto tesoro, gli permette di dar vita ad una produzione il cui successo non tarda ad arrivare. Incessantemente lavora alle sue creazioni, che il giorno dopo espone orgoglioso nella piccola vetrina.

¹ M. Del Vecchio, *Le origini della Gay-Odin*, Guida editori, Napoli, 2016, p. 15.

² Si rimanda al sito < www.gay-odin.com >.

Felice della sua vita lavorativa, sente il bisogno di mettere ordine nella vita privata.

Poco prima di partire per Napoli, ha conosciuto la secondogenita di Bartolomeo Gay invaghendosene fin da subito. Ma la voglia di allontanarsi dal suo Paese di origine e dalla sua famiglia, lo aveva allontanato da lei.

Mosso dalla voglia di metter su famiglia, decide di scrivere a Bartolomeo per chiedergli la mano della figlia, ma gli viene negata. Secondo le consuetudini del tempo, Bartolomeo gli risponde che può concedergli la sua primogenita Onorina.

Isidoro accetta e il 28 Maggio del 1898 la sposa a Napoli.

Onorina, discendente di una famiglia con la passione per il cioccolato, fin da subito aiuta il marito nell'attività, dedicandosi soprattutto alla vendita.

La coppia ottiene un ottimo il riscontro dalla clientela che sceglie la qualità e l'abilità di Isidoro che, a soli 28 anni, ha le redini di un'importante realtà.

Tutto questo è accompagnato da una serenità familiare che nel 1910 culmina con la nascita della prima figlia, Elide.

Le vendite aumentano e si moltiplicano i punti vendita.

Isidoro non dimentica la sua famiglia d'origine e aiuta anche due suoi fratelli, Giulia e Levi affidando loro l'apertura di un laboratorio a Palermo, in via Maqueda.

Ma – purtroppo - l'esperienza non dà i risultati attesi e si conclude a due anni dall'inizio. La sorella Giulia torna a Napoli e il fratello muore durante la Prima Guerra Mondiale.

La seconda sorella, Virginia, anche lei trasferitasi a Napoli e sposata con Mainetto Grosso, dà alla luce Lorenzo che fin da giovanissimo inizia a lavorare in fabbrica con lo zio.

Sicuro del successo della sua produzione, Isidoro decide di ingrandirsi e aprire una nuova fabbrica, scegliendo un'area alle spalle di via dei Mille, dove tra Vico Vasto a Chiaia e Via Vetriera, c'è una tranquilla zona agricola. È proprio lì nasce la fabbrica, “primo edificio della città dove tufo e cemento armato convivono”³.

Il sogno di Isidoro – visionario del gusto - si sta realizzando: sempre nuovi cioccolatini, creati dagli stimoli che gli offre la città di Napoli, e prodotti dalla “Fabbrica” che, tra l'altro, è in grado di dare lavoro a molte persone. Gay-Odin è ufficialmente parte della città.

Nel 1922 con l'inaugurazione della Fabbrica viene presentato il nuovo marchio che, riportando anche il cognome della moglie, valorizza anche la “quota rosa” presente in azienda, cosa al tempo molto rara.

Nasce Gay-Odin, marchio in stile, tardo Floreale in colore blu.

Lo stabile occupato dalla fabbrica ospita alloggi per le famiglie di operai, collaboratori e capo fabbrica, con una lungimiranza e una sensibilità sociale che potremmo definire “olivettiana”.

Isidoro acquista nuovi macchinari, mescolatori, battitrici che permettono di produrre nuove forme di cioccolatini, i wafers.

In più, ispirato dal contesto che sorge intorno alla fabbrica, decide di utilizzare le arance per realizzare un nuovo cioccolatino. Nasce la scorzetta d'arancia, “forse il primo cioccolatino a Km 0 che ancora oggi è tra i protagonisti nei nudi di Gay Odin”⁴.



³ Tratto da intervista a M. Schisa, responsabile comunicazione Gay-Odin, il 12 Ottobre 2017 a Napoli.

⁴ M. Del Vecchio, *Le origini della Gay-Odin*, Guida editori, Napoli, 2016, p. 25.

La figlia Elide, che sposa un torinese, Bruno Decker, dà alla luce due figli Franco e Marco. Isidoro diventa nonno ed è entusiasta di poter tramandare la sua arte alla figlia e al genero prima e ai nipoti poi. Lascia quindi le redini dell'azienda al genero con il quale collaboreranno anche il fratello Mario e il nipote Lorenzo Grosso. Finalmente sembra potersi godere il suo successo, dedicarsi a sé stesso e allo studio che aveva abbandonato precocemente. Ma questo periodo dura poco. Scoppia la Seconda Guerra Mondiale, la figlia Elide si separa dal marito, le vendite crollano e il rapporto con la moglie non è dei migliori. Non si dà per vinto e decide di tornare in fabbrica. Inizia una lunga battaglia legale con il genero e deve difendersi dai collaboratori che approfittano della sua età avanzata e della sua innata buona fede. Rendendosi conto di non essere più in grado di poter dare il massimo alla realtà imprenditoriale che ha creato, con umiltà e realismo passa il testimone ai gemelli Castaldi, eredi della ditta Pizzicato, che lo aveva accolto, al suo arrivo a Napoli, per il suo primo "caffè in piedi". I fratelli Castaldi, imprenditori di successo, aggiungono quindi il brand Gay-Odin al loro già prestigioso portafoglio imprenditoriale che annovera il famoso ristorante Zì Teresa e lo storico bar Gambrinus. Il cambio di proprietà non stravolge la produzione e nemmeno i clienti più fedeli avvertono il passaggio di testimone, perché è lo stesso Isidoro che continuerà a dirigerla fino alla sua morte, avvenuta nel dicembre del 1962.

Giuseppe

Il 25 Maggio del 1934 nasce, a Napoli, Giuseppe Maglietta da Luigi Maglietta e Ada Castaldi. Luigi appartiene ad una famiglia nobile. Il padre Giuseppe è conte, è sposato con Gemma Franchomme con la quale ha dato vita ad 8 figli. Mentre la mamma di Giuseppe, Ada, è la primogenita di Giulia Pizzicato e Franco Castaldi, che si inserirà poi nell'azienda del suocero, Michele Pizzicato. Luigi si laurea, vince un concorso e subito convola a nozze con Ada e ben presto nasce Giuseppe. Subito dopo si trasferiscono a Roma dove, in via Bissolati, Luigi trascorrerà tutta la sua vita lavorativa. Giuseppe cresce nel quartiere Parioli di Roma dove nel 1940 nasce inaspettatamente un fratello, Stefano, che accoglierà con amore. Con l'arrivo della seconda guerra mondiale i bombardamenti su Roma separano la famiglia. Luigi resta a Roma e Ada, con i figli Giuseppe e Stefano, si sposta a Napoli. Alla fine della guerra Giuseppe torna a Roma per terminare i suoi studi e i suoi zii, Nino e Giulio Castaldi, imprenditori d'assalto napoletani, orgogliosi del nipote, gli propongono di lavorare nelle aziende di famiglia. Dopo un primo invito declinato decide di andare a Napoli e vivere la vita da adulto. Collabora con passione a tutte le attività di famiglia, ma quella che più gli piace è l'ultima acquisizione del 1960, Gay-Odin. Decide di affiancarsi per un periodo ad Isidoro per impararne le arti e il mestiere artigiano, decretando che la sua passione è l'impresa e pur non condividendo il fare severo ed autoritario dei suoi zii, continua ad osservare ed imparare da loro.

Il modo di gestire il personale insieme al mutamento in corso in quegli anni con le rivendicazioni salariali, porta gli zii, già stanchi e con problemi finanziari, a vendere due delle loro attività storiche: Gambrinus e Pizzicato.

Nel frattempo, nel 1969, Giuseppe sposa la giovane Marisa del Vecchio ed in meno di quattro anni, formano una famiglia con la nascita di Davide, Sveva e Dimitri.

Continua ad occuparsi con dedizione della cioccolateria e dei negozi Gay-Odin, soprattutto dopo la morte degli zii.

Coinvolge tutta la famiglia nell'azienda a cui con tanti sacrifici ha dato un nuovo slancio. Apre nuovi punti vendita ed approda nella città dove è cresciuto, Roma.

La forte identità con il territorio napoletano, ripreso anche nel packaging delle confezioni che raffigurano la città di Napoli e il suo Golfo, "ha aiutato molto nell'apertura di Roma [...] dove i napoletani presenti ci hanno facilitato molto creando passaparola"⁵.

Grazie alla lungimiranza delle decisioni prese che si rivelano vincenti, tra gli anni Novanta e Duemila, le vendite aumentano, arrivano ordini da tutta Italia e nascono nuovi cioccolatini fra i quali spicca l'iconico Vesuvio, disegnato dall'amico ed architetto Fabrizio Mangoni, e prende il via la linea fredda di gelati di alta qualità, grazie anche all'affiancamento operativo e strategico di Massimo Schisa, marito della figlia di Giuseppe, Sveva. Nel novembre del 2006, Giuseppe viene a mancare e lascia il testimone a coloro che "più ama e che hanno condiviso le sue scelte di vita: la moglie Marisa, i figli Davide, Sveva e Dimitri, il genero Massimo"⁶.



Oggi nelle loro mani, Gay-Odin ha nuove sedi, ma lo stesso cuore di sempre.

I punti vendita sono nove, oltre alle sedi di Roma e Milano.

La fabbrica, da sempre nel pieno centro cittadino, continua ad essere un luogo dove i profumi, gli aromi e le ricerche di materie prime si fondono insieme per dar vita ad un prodotto artigianale di altissima qualità.

Puntare alla tradizione, ma attualizzandola. Questo ci ha detto Massimo Schisa durante l'intervista che gli è stata sottoposta. E proprio questa idea nasce l'e-commerce, a fianco dei tradizionali punti vendita.

Grazie alla selezione dei prodotti che è possibile trovare sul sito web, si offre a tutti la possibilità di entrare in contatto con le creazioni artigianali dei Maîtres Chocolatiers.

Ciò che rende da sempre speciale il cioccolato di Gay-Odin è la ricercatezza e la qualità delle materie prime utilizzate.

Ma la qualità da sola non basta se non è affiancata al sapere artigiano e all'arte di chi da sempre, all'ombra del Vesuvio, lavora il cioccolato con amore e passione.

"Ogni Maître Chocolatier Gay Odin sente di avere una missione: quella di rendere ogni fase della lavorazione perfetta, di lavorare con tutta l'anima, oltre che con le mani. È proprio lì, nelle mani esperte di chi fa questo lavoro da una vita, di chi sa riconoscere l'odore e il sapore di ogni prodotto ad occhi chiusi, che si nasconde il segreto Gay Odin. – ci dice Massimo Schisa - I cioccolatini sono

⁵ Tratto da intervista a M. Schisa.

⁶ M. Del Vecchio, *Le origini della Gay-Odin*, Guida editori, Napoli, 2016, p. 55.

lavorati a mano e da quelle stesse mani passano direttamente al cliente, garantendo sempre un prodotto appena confezionato”⁷.

È l'intreccio tra esperienza, creatività, storia e innovazione a creare Gay Odin.

Una tradizione legata alla storia della città, ed ancora oggi i tratti salienti della napoletaneità trovano la loro completezza all'interno dei sapori tondi, avvolgenti e seducenti del cioccolato Gay Odin.

2. I prodotti Gay Odin

La proposta di Gay Odin oggi è ricca di prodotti che soddisfano le diverse richieste di gusto. Prima di poter essere assaporata, una creazione dei Maîtres Chocolatiers, attraversa diverse fasi.

Una prima fase delicata, della *tostatura*, dove aroma e sapore del cacao raggiungono un'armonia perfetta. Il cacao di primissima qualità selezionato da Gay Odin affronta una tostatura in forno a legna, a basse temperature, in modo da salvaguardare le proprietà nutrienti contenute nei semi. “Saper interrompere questa fase al momento giusto è questione di attenzione, passione e soprattutto esperienza: queste le caratteristiche della maestria di Gay Odin”⁸.

Le fave di cacao vengono poi raffreddate con un ventilatore ed inizia la fase della *molinatura* dove viene rimosso il guscio esterno e le fave vengono frantumate fino a diventare granella. “I frutti del dolce albero diventano pasta di cacao: è il momento del *concaggio*, seguito dal *temperaggio*”.

Si passa poi all'utilizzo del mescolatore in granito, materiale adatto a far sì che la temperatura rimanga costante. Anche questa è una fase delicata in cui il cacao si fonde con gli altri ingredienti per dar vita ad un prodotto unico.

L'ampia gamma di prodotti Gay-Odin è così suddivisa:

FORESTE

Tronchetti di cioccolato al latte a sfoglie: un prodotto entrato nella leggenda grazie alla sua capacità di deliziare il palato di grandi e piccini con gusto e senza rinunciare al perfetto equilibrio tra bontà e leggerezza. Probabilmente il più noto tra i frutti della fantasia e dell'arte dei Maître Chocolatier di Gay Odin per una ricetta senza tempo.⁹



⁷ Si rimanda al sito <www.gay-odin.it>.

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Ibidem*.

NUDI

albanesi, bombonati, cico cico, cioccolatini amari, bianchi, alla cannella, al peperoncino, fantasia avvolta, scorzette, fragoline, limoncelli, tarallini, africanelle, trifogli, scricchioli, bianco spino, columbia, esploratori, preferiti, pulcinella, vittoria, mhu, castagne bruciate, cremalthe, noci fure, pasta di mandorla, violette, tripolini, cassatine, cremino, verdeprato, rosette, mezze noci, torri, cuori, giapponesi, pastiglie, cozze, lacrime, tazzine di caffè, cuori nudi, chicchi di caffè, navette grandi e piccole, choco rhum, amori, imperiali, noci, ghiande.



WAFERS



TAVOLETTE



VESUVIO



LIQUORI AL CIOCCOLATO



3. Perché la monografia

A. *Per raccontare e valorizzare la storia aziendale dell'antica cioccolateria napoletana e comunicare i valori e concorrere quindi a rafforzare la reputazione aziendale.*

Gay Odin ha una storia ultracentenaria in realtà mai raccontata, se non attraverso un breve libro edito in memoria di Giuseppe Maglietta. Il libro, voluto dall'azienda e pubblicato da Guida Editore, non è mai stato commercializzato ma semplicemente distribuito stakeholder aziendali.

Di conseguenza, la monografia è lo strumento più adeguato per comunicare la nascita dell'azienda, la sua crescita, l'artigianalità produttiva e il suo legame con Napoli. Occasione certamente importante per trasmettere i valori dell'azienda, quali: trasparenza della filiera produttiva, rispetto della tradizione, innovazione continua, ricercatezza e rispetto della materia prima. La monografia ha poi lo scopo di rafforzare la reputazione aziendale e avvicinare stakeholder e pubblico al mondo di Gay Odin, attraverso la voce degli artigiani e di coloro che conoscono le persone, ancor prima del prodotto, che fanno grande il brand.

B. *Strumento per la celebrazione dei 125 anni di attività.*

Gay Odin lancia la propria monografia in occasione del 125 anni di attività, che verranno celebrati nel 2019. Già nel 1994 l'azienda ha celebrato i suoi primi 100 anni. "prendere intervista".

Quindi la celebrazione del 2019 è l'evento ideale per pubblicare una raccolta di documenti, foto storiche e attuali per narrare tutto ciò che è stato Gay Odin in passato e che vuole essere in futuro.

C. *Sfruttare i documenti e le foto storiche che raccontano gli anni di Gay-Odin.*

La monografia ha l'obiettivo di portare alla luce tutti i documenti e foto storiche che testimoniano la storia aziendale. Questo materiale è stato conservato dall'azienda, purtroppo per ora ancora non catalogato in un vero archivio storico, ma comunque ben conservato.

4. Progetto

- *Benchmarking*

Prima ancora di procedere con la stesura del progetto, abbiamo ritenuto necessario analizzare due realtà importanti del tessuto imprenditoriale italiano e di queste abbiamo avuto la possibilità di sfogliarne le monografie aziendali.

Bonajuto

Antica fabbrica di cioccolato di Sicilia, nata nel 1880 e ad oggi alla sesta generazione di artigiani dolciieri. Come Gay Odin è una storia che si tramanda da più di cento anni.

Fortemente legata al proprio territorio, tanto da dedicare una sezione apposita del sito *"Bonajuto e Modica"*, l'azienda è ambasciatrice della cultura gastronomica siciliana nel mondo.

Questa dolceria preserva l'antica lavorazione a freddo e intende portare avanti una tradizione cioccolatiera che ha ereditato fin dall' Ottocento, un elemento che ritroviamo anche nella realtà di Gay Odin.

Analisi Monografia: "La dolceria Bonajuto, Storia della cioccolateria più antica di Sicilia"

Da un'analisi esclusivamente estetica e grafica, la monografia appare fin da subito edita in forma classica di libro, sia per dimensione che per strutturazione del contenuto. La scelta dell'impaginazione in due colonne ci appare poco scorrevole, di difficile lettura e invoglia poco il lettore alla consultazione. L'inserimento di immagini di archivio, tra foto di famiglia articoli di giornale e antiche ricette, concilia perfettamente con l'idea di antica cioccolateria che è sul territorio siciliano da più di 150 anni.



Laica

Azienda piemontese che produce cioccolato dal 1946, con sede ad Arona (NO), a conduzione familiare, famosa per la produzione di monete di cioccolato e piccoli babbi natale di cioccolato pieno. Oggi produce una serie di prodotti quali: caramelle, praline, e altri.

L' azienda più giovane da Gay Odin e di tipo industriale, permette di poter personalizzare i prodotti su richiesta del cliente.

Analisi Monografia: "Laica, dalle origini ad oggi. La storia di un'impresa italiana e del suo fondatore".

La monografia si concentra sul racconto della storia aziendale e del fondatore, Lino Saini.

Anche in questo caso, da un'analisi esclusivamente estetica e grafica la monografia permette una lettura scorrevole, aiutata dalle numerose immagini presenti. D'altra parte i contenuti



appaiono eccessivi.

Grazie allo studio di queste due realtà e grazie alla possibilità di sfogliare le monografie da loro edite, abbiamo deciso di strutturare il nostro progetto ricreando al suo interno le caratteristiche per noi più consone all'azienda Gay Odin.

- *Obiettivi aziendali della monografia:* raccontare e valorizzare la storia aziendale e familiare dell'antica cioccolateria napoletana, che opera sul territorio dal 1894. Essendo una monografia biografica d'impresa intende rivolgersi ad un ampio pubblico che va dai clienti affezionati agli appassionati di cioccolato, dai fornitori ai dipendenti, dagli esperti del settore alla stampa.
- *Obiettivi di marketing e comunicazione della monografia:* lo scopo è quello di valorizzare l'artigianalità che è fulcro dell'attività aziendale. Dalla scelta delle materie prime, che vengono selezionate con cura, alla lavorazione esclusivamente artigianale di ogni singolo prodotto. La monografia contribuisce a fidelizzare la propria clientela e a rafforzare la presenza dello storico marchio in Italia e all'estero facendo di Gay Odin un simbolo del Made in Italy e dell'anima di Napoli.
- *Una monografia d'impresa, mission:* di aprire le porte del mondo del brand, farlo conoscere e dividerlo. Deve trasmettere l'anima delle persone che "fanno il brand". Per far questo deve dare spazio ai ricordi e quindi anche alla nostalgia, ai progetti e quindi alle speranze. La valenza dell'opera cartacea – rispetto a un prodotto digitale quale un video o un sito – è insita nel suo essere oggetto e come tale comunicare sensorialmente tramite le sue caratteristiche fisiche: il peso, l'odore, le sensazioni tattili.
- *Descrizione sintetica dei contenuti*

Il testo si apre con l'intervento di figure di spicco dell'ambiente napoletano che intendono omaggiare l'azienda per il suo 125° anniversario, a seguire la prefazione ad opera di un giornalista conoscitore del contesto partenopeo e della vicenda di Gay Odine che da anni fa onore a Napoli.

Inoltre, ad accompagnare ulteriormente la narrazione, l'apertura della monografia sarà affidata in prima persona a Marisa Maglietta, ambasciatrice del brand, alla quale sarà affidato anche il compito di chiusura. Così avrà il compito di accogliere, fare da guida e congedare il lettore.

L'opera si divide in due sezioni chiave: "Gay Odin si racconta" e "Gay Odin raccontata da...".

Gay Odin si racconta. Viene descritta la nascita dell'azienda accompagnata dalla storia delle famiglie, Odin prima e Maglietta poi, e di come queste si siano intrecciate con la realtà napoletana.

Gay Odin raccontata da... Si dà spazio ai veri protagonisti della produzione artigianale, con interviste ai dipendenti ed ai Maîtres Chocolatiers. Inoltre viene data voce ai napoletani, dai clienti affezionati alle figure di spicco del contesto partenopeo.

Infine il volume si conclude con l'intervento di *Marisa Maglietta*, che con uno sguardo al futuro ci racconta delle iniziative in cantiere dell'azienda.

Indice

Introduzione

1. "Gay-Odin si racconta"

1.1 Gay-Odin ieri (racconto di momenti salienti della storia dell'azienda intrecciata con la storia partenopea rappresentate con timeline e successivo approfondimento; focus sui due protagonisti della storia aziendale Isidoro e Maglietta).

1.2 Gay-Odin oggi (punti vendita, attività e comunicazione)

2. "Gay-Odin raccontato da"

2.1 La voce degli artigiani (dipendenti)

2.2 La voce dei napoletani (clientela e persone di spicco)

Conclusioni: Marisa Maglietta, uno sguardo al futuro

5. Scheda progettuale

Numero	
Azienda	Gay-Odin
Settore	Alimentare/Cioccolato
Sede	Napoli
Titolo	125 anni di antica cioccolateria napoletana
Anno di pubblicazione	2019
Formato	21X29,7
N°Pagine	128
Confezione	Brossura cucita filo refe
Lingua	Italiano/Inglese
Editore	Guida Editore
Studio Grafico	Alfa Grafica
Art Director	ND
Fotografo	ND
Illustratore	ND
Copriwriter/Autore	ND
Stamperia	ND
Tipo di carta per interni	Carta usomano spessorata avoriata tipo Arcoprint 1.7 Fedrigoni *
Materiale per copertina	Cartonata
Sovraccoperta	Si
Descrizione contenuto	La monografia è stata pubblicata in occasione del 125° anniversario dell'azienda. Inizia con il racconto della nascita dell'azienda accompagnata dalla storia di famiglia, di Odin prima e Maglietta poi, e di come questa realtà si intrecci con la tradizione napoletana. L'opera è ricca di fotografie, materiale d'archivio e testimonianze di chi negli anni ha accompagnato la propria quotidianità con l'artigianalità dei prodotti dai Odin.
Descrizione forma	La monografia si presenta in formato libro con una sovraccoperta con la rappresentazione stilizzata di uno dei primi punti vendita. Lo sfondo è bianco opaco Vedi sotto

NB. Contenuti e fonti di riferimento: tutte le interviste, foto e materiali di archivio sono stati forniti dall'azienda e conservati -ma non consultabili al pubblico- al suo interno.

*Motivazioni sulle scelte di design e produttive proposte:

La carta pastosa è idonea per il settore trattato. Parliamo di cioccolato e di persone quindi la carta deve essere calda sia al tatto che come tonalità per creare un buon coinvolgimento. Proponiamo quindi una usomano avoriata che, tra l'altro non affatica gli occhi.

Professionalità coinvolte nella realizzazione: famiglia Maglietta, media, fotografo, storico, archivista, dipendenti, clientela, agenzia/studio grafico, art director, illustratore, autore/copywriter, stamperia.

- *Campagna di lancio:* la monografia viene pubblicata in occasione della celebrazione dei 125 anni di attività.

Il volume viene presentato mediante una conferenza stampa a cui partecipa la famiglia Maglietta, l'autore della monografia, l'editore e la stampa cittadina.

Vengono pubblicate copie numerate da 001 a 300 in edizione limitata da distribuire a clienti affezionati, dipendenti, fornitori, stampa e cariche istituzionali.

L'opera viene commercializzata mediante il sito e-commerce, nei diversi punti vendita, e nelle librerie.

5. Simulazione copertina

1.



2.



3.



6. Conclusioni

Il lavoro di progettazione della monografia Gay Odin nasce dalla consapevolezza che l'azienda non ha utilizzato nel corso degli anni alcun tipo di strumento di editoria aziendale per raccontare la propria storia.

Proprio per questo si è deciso di pianificare tale struttura da sottoporre all'azienda poiché potrebbe essere un'ottima iniziativa per raggiungere un pubblico più ampio e raccontare l'evoluzione, i prodotti e la tradizione artigianale di questa antica cioccolateria. Una volta approvato questo progetto preliminare, il passo successivo è quello di realizzare la piattaforma creativa e iniziare a ricercare professionisti e materiale per commissionare una vera monografia.

Con la monografia si intende raggiungere gli obiettivi aziendali, elencati precedentemente, per fare di Gay Odin un'eccellenza del settore cioccolatiero italiano.

Bibliografia

- G. Criscione, *La dolceria Bonajuto, storia della cioccolateria più antica di Sicilia*, Edizione d'arte Kalos, Palermo, 2013.
- *Laica, cioccolato dal 1946*, Studio Maraini, Milano, 2016.
- *Laica, dalle origini ad oggi. La storia di un'impresa italiana e del talento del suo fondatore*, Studio Maraini, Milano, 2010.
- *Loison, pasticceri dal 1938*, Venezia, 2013.
- M. Del Vecchio, *Le origini della Gay-Odin*, Guida editori, Napoli.

Sitografia

- www.bonajuto.it
- www.gay-odin.it
- www.laica.eu
- www.monografieimpresa.it