Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di NAPOLI

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME "scorzetta" d'arancia

CATEGORIA DI APPARTENENZA agricoltura (arance, cacao, nocciole, mandorle

DESCRIZIONE
Si tratta di utilizzare le bucce degli agrumi coltivati in un'area circostante l'azienda. Non vengono usati pesticidi nè concimi. le arance ed i limoni non vengono trattati in alcun modo e quando sono maturi, vengono raccolti e canditi nell'azienda produttrice.



AZIENDA PRODUTTRICE)
Un "bottega" fondata da Isidoro Odin e Onorina Gay nel 1892 e oggi guidata da Marisa Maglietta Del Vecchio e dalla sua famiglia
Gay Odin srl Via Vetriera, 12 - 80100 Napoli - Italia
Telefono: +39 081 41 78 43 **Fax:** +39 081 195 25 074
Sito www.gay-odin.it **Mail:** info@gayodin.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel 1890 Isidoro Odin trasferitosi a Napoli dal Piemonte terra di esperti cioccolatieri, inizia le sue dolci alchimie con il cioccolato ed ottiene un grande successo. Affermatosi a Napoli e in tutto il Sud d'Italia si decide a costruire la "Fabbrica di cioccolato GAY ODIN" in una zona periferica della città non lontana dal mare ma circondata da giardini di agrumi.
Nasce l'idea geniale di Isidoro; le arance e i limoni vengono utilizzati per realizzare,fra tanti, un nuovo cioccolatino che viene realizzato con le bucce candite degli agrumi che circondano la Fabbrica: nasce la "scorzetta"!

⇦ agrumi in azienda e "anime" dei cioccolatini

Ancora oggi l’azienda le produce con le stesse modalità di allora. Materia prima a Km, 0!



Scorzette

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

La fabbrica dal decreto del ministro Ronchey è inserita dal 25/02/1993 tra i monumenti nazionali, qui macchine d’epoca perfettamente funzionanti insieme a macchinari moderni e mani esperte lavorano delizie per il palato seguendo le ricette del fondatore Isidoro Odin. La capacità di saper tramandare il mestiere, più che la tecnologia, conservare una tradizione che resiste al tempo sono le caratteristiche di questa azienda tutta italiana. Da un palazzo alle spalle di Via dei Mille, il cioccolato arriva nelle case di tutti gli amanti delle cose buone.

Il marchio contiene, forse, per la prima volta, la "quota rosa", (cognome moglie e marito). La coppia a fine '800 si trasferisce a Napoli dal Piemonte, culla dei cioccolatieri

PLUS (punti di forza)

Arance e limoni a km0, tostatura lenta del cacao in forno a legna per conservare tutti i principi nutraceutici (restano intatti i nutrienti insiti nel cacao)

Club di NAPOLI Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
SCORZETTA D'ARANCIA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO

Perché è la tua ricetta preferita

Perché è un *must* dell'arte cioccolatiera: pochi ingredienti di alta qualità per un'eccellenza dolciaria



Ingredienti

- bucce d'arance
- acqua
- zucchero
- cioccolato fondente

Preparazione

Tagliare le bucce d'arance in maniera sottile ma non troppo, e procedere alla canditura .
Per fare la canditura, bisogna prima far cuocere le bucce in acqua per circa due ore, poi passarle in uno sciroppo in bollitura (acqua e zucchero portate ad ebollizione e man mano si aumenta la proporzione dello zucchero)
Dopo un'ora di bollitura, spegnere e lasciare le bucce in umido per circa 24 ore.
In seguito, colare le bucce dal liquido della canditura, e passarle nel cioccolato fondente ammorbidito a bagnomaria a 30°C per ricoprirle.
Lasciare indurire il cioccolato posando le scorzette su una gratella.