

ANDREA SLITTI, IL CAFFÈ E IL CIOCCOLATO



Andrea Slitti è un famoso maestro cioccolatiere toscano, che partendo dalla piccola torrefazione di famiglia a Monsummano, Pistoia, ha creato un grande impero del cioccolato.

Conosco Andrea Slitti da quando ero bambina e abitavo a Pistoia. I miei genitori avevano una galleria d'arte in Via della Madonna proprio accanto al suo negozio e ricordo lui e suo padre Luciano che affettuosamente mi regalavano le caramelle ogni volta che la mia mamma andava da loro a comprare il caffè. Sarà per questo che provo una certa affezione per quest'uomo che, con la sua passione infinita, è diventato uno dei maestri cioccolatieri più importanti al mondo... naturalmente italiano, naturalmente toscano.



Questo spazio che ritaglia per me è proprio un regalo, uno spicchio di tempo tanto atteso e solo mio, in mezzo a giornate ricche e intense come l'aroma del suo caffè. Lo ringrazio per questo e lui allenta la tensione dovuta ai tanti impegni e comincia a raccontarmi di sé. Andrea Slitti nasce a Larciano, in provincia di Pistoia e inizia a lavorare a 14 anni nei bar di suo padre Luciano.

Andrea cosa ti ha dato crescere respirando l'aria di una torrefazione artigianale?

Lavorare nel caffè e con mio padre mi ha portato ad avere quell'attenzione sulle materie prime e a saperle riconoscere, lui non riusciva mai ad accontentarsi del caffè che gli veniva proposto, non c'era costanza nella qualità e così cominciò a prepararselo da sé. La stessa cosa è successa con il cioccolato, a cui sono arrivato a 33 anni, infatti il cacao non si distacca molto dal caffè perché è sempre un chicco che ha bisogno di essere tostato.

E' stato un bel percorso di sperimentazione, che ho iniziato facendo ricerche sui libri, tentativi, provando e sbagliando, ma riuscendo alla fine a carpire i segreti dell'aroma del cacao. I primi tempi della produzione era molto più quello che andava gettato di quello che andava in vendita.



Come si arriva da una azienda di caffè a creare Andrea Slitti, l'impero del cioccolato?

Ci arrivi pian piano, facendo bene il tuo lavoro, non mirando a fare grandi passi, così da non dover tornare indietro. Io faccio cioccolato dal 1988. Sono tanti anni e me li ricordo bene perché li ho vissuti intensa-

mente. Mi piace avere le giornate piene e impegnate, ma il sacrificio è tanto, il mio e anche quello della mia famiglia.

Ho sempre avuto una continua voglia di scoprire e sperimentare, non ho mai seguito mode, tutto quello che ho imparato nasce da un'ispirazione, da qualcosa che ho visto o qualcosa che ho assaggiato, abbiamo 200 tipi diversi di prodotti che, nell'80% dei casi, vengono venduti uniformemente.

Nel tuo negozio si respira l'aria di chi svolge la propria attività con grande passione. E' un ambiente cordiale e tutti sono sorridenti. Quali sono i tuoi punti di forza?

E' vero, la passione è tanta e magari anche la capacità di trasmetterla. I miei collaboratori sono stati selezionati più volte e standomi vicino giornalmente sono diventati mia immagine e somiglianza, ma ci vuole impegno e costanza per indirizzarli, ripetendo ogni giorno le stesse cose senza stancarsi mai. Alla base comunque ho avuto un dono naturale: un ottimo palato, senza il quale sarebbe stato impossibile arrivare a determinati livelli.

Sono rigido nella scelta delle materie prime, sempre di altissima qualità. Le mandorle d'Avola, le nocciole del Piemonte, i pistacchi di Bronte. Mantengo sempre lo stesso standard qualitativo, anche quando i prezzi del mercato crescono esponenzialmente. Monitorizzo il mercato anche attraverso il negozio e, testando continuamente il palato delle persone, cerco un equilibrio tra il mio e il loro gusto. L'obiettivo è creare sempre qualcosa che almeno 8 persone su 10 ritengano favoloso.



Il mercato estero del cioccolato è forte?

Ho creduto molto nell'estero fin dall'inizio e infatti abbiamo importatori che a loro volta distribuiscono capillarmente, ma in ogni caso, il mercato forte è ancora quello italiano. Io sono stato il primo in Italia, nel '92, a creare un sito web sul cioccolato. Con l'avvento di internet il mercato è cambiato. I negozianti non vanno alle fiere ma ti cercano in rete, direttamente.

... e quindi è così che acquisite nuovi clienti?

Sì. Ci arriva una mail di richiesta, controlliamo dov'è il negozio e che non abbia vicino altri clienti, mandiamo il catalogo e da lì diventa nostro rivenditore. Anche qui ho fatto scelte di condotta ben precise: evito di dare il prodotto ad altri negozianti vicini, per non creare concorrenza; lo difendo non lavorando nella grande distribuzione e non faccio e-commerce. Mi basterebbe la telefonata di un cliente che mi chiede a chi altri ho dato i miei prodotti per non dormire la notte.



Hai mai tolto qualcosa dalla produzione?

Raramente. Quest'anno ho tolto un paio di cose ma ne ho inserite altre 15! Andrea Slitti è un uomo che stimo profondamente. Mi piace il suo impegno, la sua sensibilità, il suo senso estetico ed etico. E' un uomo corretto, nel lavoro e nella vita, gli si legge negli occhi. E' un uomo consapevole che, nella sua semplicità ha seguito il suo cammino senza voler far clamore, perché quello, mentre lui lavorava giorno dopo giorno, è arrivato da sé.

Dell' Andrea Slitti Snc ne è il creatore, l'artigiano, il manager, il commerciale e l'amministratore. Tutto ruota intorno a lui. Lavorando dalle 6 di mattina alle 11 la sera, in 26 anni è stato capace di creare un'azienda diventata famosa in tutto il mondo, senza mai porsi obiettivi troppo lontani, senza frequentare corsi, senza una rete commerciale, senza mai pagare una pubblicità, promuovendosi solo con il passaparola, cercando di trasmettere la sua immensa passione alle persone del suo staff, selezionato negli anni, "Perché è difficile" dice "trovare delle persone che ci mettano l'amore che ci mette Andrea Slitti".

Quando ci salutiamo Andrea mi dice che vorrebbe poter proteggere di più il nostro artigianato perché tra venti anni il Made in Italy non sarà più nostro. Vi lascio con questa riflessione ... Grazie Andrea del tuo tempo prezioso. E' stato bello ascoltarti.

Photo Credit Author [Michela Niccoli](#)

