

Genio e manualità nel cioccolato artigianale di Andrea Slitti

scritto da Malinda Sassu | 27/05/2024



A Monsummano Terme, il cacao si trasforma in arte e poesia per il palato. Dal bean to bar, la maestria e il talento di uno dei maître chocolatier più famosi al mondo

La **Toscana** è celebre non solo per i suoi vini pregiati e la cucina raffinata, ma anche per un tesoro meno noto ma altrettanto prezioso: il **cioccolato**. Un [piacere che fa bene](#) e avvolge i sensi, un viaggio che inizia nelle piantagioni di cacao e arriva nell'ormai famosa **Chocolate Valley**, tra le province di **Pisa, Prato e Pistoia**.

Un angolo di paradiso per i più golosi, dove tradizione e innovazione si intrecciano per creare esperienze sensoriali uniche, nelle creazioni di uno dei maestri più celebrati di quest'arte: **Andrea Slitti**. Il maître chocolatier che tutto il mondo ci invidia e che ha saputo trasformare il cacao in una sinfonia di sapori indimenticabili.



Il mondo di Andrea Slitti inizia con il papà Luciano nel mondo del caffè, nella storica sede di Monsummano Terme (Foto © Malinda Sassu).

Slitti Cioccolato artigianale: una storia iniziata dal caffè

Un racconto di famiglia che affonda le sue radici nel mondo del caffè, a **Monsummano Terme**, in provincia di Pistoia. È qui che **Luciano Slitti** apre la sua prima torrefazione nel 1969, diventando presto un pioniere del suo tempo, con la creazione delle proprie miscele. Una passione trasformata in un'impresa di successo che, in Toscana, è una vera e propria leggenda per gli amanti dell'espresso.

Con lo stesso impegno, negli anni 80, suo figlio **Andrea** inizia a muovere i suoi primi passi nel mondo del cioccolato da autodidatta, ereditando da papà Luciano l'amore per l'artigianalità e le materie prime di qualità.

È l'inizio di un percorso intriso di curiosità e desiderio di sperimentazione, che porterà **Andrea Slitti** a distinguersi nel panorama internazionale del cioccolato artigianale.

L'arte di Andrea Slitti, i sapori autentici e raffinati del vero cioccolato

Un talento naturale a cui non fa paura il confronto con i più grandi: esordisce, infatti, in Francia come unico italiano in gara, vincendo addirittura il **Grand Prix International de La Chocolaterie** nel 1993.

Da allora, sono stati oltre 200 i premi conquistati in tutte le categorie, dalle praline alle tavolette, fino alle famose creme spalmabili che da 27 anni consecutivi non smettono di ottenere consacrazioni

dai più famosi esperti del settore.

Vittorie che hanno spinto **Andrea Slitti** a migliorarsi continuamente: nel corso degli anni, infatti, il Maestro ha perfezionato le sue tecniche, sperimentando accostamenti innovativi ed esplorando nuovi orizzonti di gusto.

Una filosofia semplice quanto profonda la sua, che si basa sul rispetto per la materia prima e lavorazioni nette e pulite, seguendo personalmente ogni fase della produzione, dalla selezione delle fave alla lavorazione manuale del cioccolato.

Un cioccolato artigianale, sostenibile ed equo

Una felice unione di genio e manualità, questo è il cioccolato di **Slitti**: un'opera d'arte che ha la capacità di unire le persone e anche l'ambiente, nell'azienda di Monsummano, considerata tra le più green d'Italia.

Precursore anche in questo, **Andrea Slitti**, che volle da subito una struttura in legno e lana di roccia, all'insegna della bioedilizia, con fotovoltaico e recupero di acque e calore.

Qui, il cioccolato è prodotto e lavorato in un ambiente sano e pulito, da un personale tutto al femminile, che lavora in piena autonomia nei grandi spazi pensati per ogni fase della lavorazione.



Le praline di Slitti, piccoli capolavori di gusto, tagliate e decorate a mano (Foto © Malinda Sassu).

La raffinatezza delle praline Slitti, piccoli capolavori del gusto

Nella fabbrica di **Monsummano Terme**, entrano **solo fave di cacao altamente selezionate**, provenienti principalmente da Ecuador, Perù, Venezuela, Giamaica e Madagascar. Un processo *"bean to bar"* che dà vita ad un catalogo variegato e altamente artigianale, ognuno con la propria caratteristica distintiva.

Tra le sue creazioni più celebrate, le pregiate **praline**, oltre 40 combinazioni perfette di sapori e consistenze, ognuna tagliata e decorata a mano. Piccoli gioielli rivestiti con doppio cioccolato fondente al 64%, che rivelano al palato texture vellutate e raffinate, con strati di gusto che evolvono e si intensificano.

Dalla pralina al pistacchio di Bronte a quella al caffè, fino alla golosa Irish Coffee, dove il cioccolato si unisce armoniosamente al caffè, whisky e panna, lasciandone intatte le sensazioni.



Solo materie prime pregiatissime per il cioccolato artigianale di Slitti (Foto © Malinda Sassu).

I sapori intramontabili di tavolette e creme spalmabili

Non meno famose sono le **dragées**, i **ferri vecchi** e i celebri **cucchiaini di cioccolato**, copiatissimi ovunque, ma vera e propria creazione del Maestro toscano. Sono però le **tavolette** i veri cavalli di battaglia del marchio Slitti.

Tra quest'ultime, la **Gran Cacao** accompagna il piacere del fondente sino al 100% di cacao puro mentre la linea **Gran Bouquet** abbraccia la persistenza del cacao e l'aromaticità di spezie e caffè. Pluripremiata anche la tavoletta **Lattenero**, una nuova concezione del cioccolato al latte, creata nel

2000 e lavorata su tre tipi di cacao.

Chi ama, invece, i piaceri vellutati e avvolgenti non può farsi sfuggire le consistenze vellutate delle **creme spalmabili**, puro cacao selezionato che porta in un mondo di pura golosità e si mescola alla dolcezza naturale delle nocciole **Tonda Gentile Trilobata delle Langhe**.

Scelte di gusto, che vanno dalla delicata **Slittosa** all'esaltazione del cacao nella **Riccosa**, per poi passare alla mitica **Gianera** ed arrivare alla **Nocciolata**, arricchita da dolci granelle: quattro evoluzioni di creme che da 27 anni portano in casa Slitti prestigiosi riconoscimenti e che raccontano una storia di perfezione artigianale senza compromessi.

L'eccellenza del cacao nella nuova collezione di cioccolato artigianale Slitti

Cinque tipologie **monorigine al 75% di cacao**, dove frutta e floreale si uniscono ad un ingrediente in più, la **mucillagine** che avvolge il seme. La quintessenza del cacao selezionato e tostature esclusive regalano a queste creazioni un gusto vellutato e persistente, ricco di sfumature aromatiche.

Fino de Aroma è la nuova linea creata dal **Maestro Slitti** per abbracciare l'amante del fondente in tutti i suoi gusti. Un viaggio che inizia con gli occhi, dalla superficie liscia e lucida di questi cioccolati dal nero intenso, quasi ipnotico, testimone della qualità della lavorazione.

*«Avevo in mente già da qualche anno di creare un cioccolato che fosse fuori dalle linee standard di oggi - spiega **Andrea Slitti** - cercando di tirar fuori tutte le componenti aromatiche della cabosse e percepire così la mucillagine che avvolge il seme. In fino d'Aroma ho cercato di trattenerla e contenerla, affinché fosse un pregio e non un difetto»*



L'ultima creazione è la collezione di 5 diversi monorigini dal cacao selezionato e lavorazione esclusiva (Foto © Malinda Sassu).

Fino de Aroma, un viaggio sensoriale nel mondo del fondente

Il cacao d'eccellenza è alla base di questi scrigni di sapore, provenienti da cinque diversi cru del mondo del cacao.

Il **monorigine Ecuador Cordiale** è un Arriba 3S, un *Forastero aromatico* che viene dalle zone a monte del fiume **Guaya**: buona la fusione in bocca e ampio il gusto che parte fruttato e finisce floreale, con una leggera e piacevole freschezza che attiva la salivazione.

Il **Fino de Aroma Perù bio Elegante** arriva invece dalla provincia di **Satipo** nella foresta Pluviale: il suo gusto è rotondo e intenso, con una netta percezione di uva passa che emerge delicatamente.

Il **monorigine Madagascar bio Vivace** porta con sé i sentori di frutta tropicale della zona di **Ambanja**, nel nordovest del paese: un *Criollo Trinitario* dove spicca la nota di limone e il perfetto equilibrio tra amarezza e dolcezza, lasciando una lunga persistenza che invoglia ad altri assaggi.

L'ultimo nato è, infine, l'**Hispaniola bio Estroso**, di cacao *Trinitario*, il più complesso di tutti, dedicato a chi ama l'aromaticità più ampia. Il gusto spazia dal floreale al fruttato, con sentori di rabarbaro e ginger nel finale, dove si percepisce da subito l'amarezza sofisticata del cacao, ben bilanciata da una sottile dolcezza.

Un cioccolato elitario, proveniente dalle regioni di **Hato Mayor** e **El Seibo**, nella Repubblica Dominicana e che precede l'uscita del prossimo monorigine, il **Venezuelano**.



Il cacao utilizzato proviene dalle migliori piantagioni nel mondo (Foto © Malinda Sassu).

Slitti Cioccolato artigianale: orgoglio italiano nel mondo

La maestria di **Andrea Slitti** risiede nella capacità di mantenere intatte le caratteristiche del cacao, esaltandone le peculiarità attraverso una lavorazione che è al tempo stesso arte e scienza.

Un universo di dolcezza che è possibile trovare nei migliori negozi in oltre 20 paesi nel mondo e, in Italia, anche nel goloso store di **Firenze**, aperto nel 2023.

Non solo cioccolato, nei 150 mq di dolcezza della centralissima **Piazza dell'Olio**, ma anche caffè e il prelibato gelato del fratello **Daniele**, il fine pasticcere di famiglia.

A fine anno è previsto l'arrivo di un altro flagship store a **Milano** mentre è già stata avviata l'importante collaborazione con i mercati medio orientali di **Dubai** e **Abu Dhabi**.

Slitti Cioccolato artigianale

Via Francesca Vergine dei Pini, 1268 - Monsummano Terme (PT)

www.slitti.it