

La vida és com una capsula de bombons. Segurament per a en Xavier Cordoní Font, propietari de la casa de bombons Blasi, es tracta d'una dita molt propera a la seva persona: **"El meu besavi va començar a fer xocolata el 1821, el meu avi també s'hi va dedicar, i el meu pare era xocolater i feia bombons."** En Xavier representa un exemple d'estima i dedicació vers la seva feina: **"Fer bombons és un art. Jo amb la meva feina m'ho passo molt bé. Està clar que per fer bombons t'ha d'agradar el que fas."** I tot i que admet que és una feina complicada reconeix que **"a la llarga l'acabes gaudint. Els bombons i la producció de xocolata em tenen el cor robat."** Avui dia Bombons Blasi és una empresa consolidada dins el món de la producció de xocolata, però els començaments no van ser fàcils per a en Xavier: **"Mai he estat el fill de l'amo i mai m'he sentit així. Vaig començar des de sota, rascant el terra, torrant el cacau i l'ametlla i netejant les moles, que és on es refina la xocolata."** A més, després que el seu pare tanqués l'empresa, **"vaig estar dos anys a l'atur fins que la meva dona em va dir que portava la fàbrica a la meva sang i que havíem de tornar a obrir el negoci. Ens vam establir en un altre lloc i vam reeixir, com ho demostra el fet que tenim els 25 clients més importants d'Espanya, però costa tirar endavant una empresa petita, artesana i amb pocs recursos."** Sens dubte, la tradició l'ha marcat molt en el seu camí professional i s'ha mantingut sempre a la seva família: **"El meu pare es diu Joaquim, igual que el meu avi i el meu besavi."** Però el fet d'haver heretat aquesta tradició no l'ha fet estancar-se i ha sabut conjugar **"tradició i modernitat. Sóc molt tradicional. Encara faig els bombons que feia el meu pare. Però també n'he anat fent de nous. Quan en creo un, a la primera persona que entra a la botiga li faig tastar i, si li agrada, li deixo 2 o 3 dies perquè es pensi el nom i el bategi."** De les paraules d'en Xavier es dedueix una atenció i dedicació especials per als seus clients: **"La gent que ve de fora a comprar ho fa perquè veuen com ho fem. M'agrada que la gent entri en contacte amb el món dels bombons."** A més, ens comenta que **"treballem per comandes i així els clients troben els bombons molt més frescos. Els bombons han de tenir poc temps."** Sens dubte, la gent reconeix el treball artesà d'en Xavier i l'exquisit dels seus bombons: **"Encara recordo un client a qui el metge havia receptat que no mengés xocolata. Ell la comprava d'amagat i la guardava a la guantera del seu cotxe. Allà tenia el seu raconet, i allà se la menjava."** El bon servei és, doncs, la clau de l'èxit de Bombons Blasi, encara que, segons en Xavier Cordoní, el secret que porta la gent a gaudir de la seva xocolata es troba **"en la fórmula."**

Sens dubte, en la societat dels nostres dies la paciència és una característica molt difícil de trobar en un mercat que es mou per resultats: **"Encara faig les mones, els ous de pasqua i els decorats com es feien antigament. Fins i tot hi poso el nom del fillol. Poca gent té la paciència de posar el nom o introduir dins la mona una joguina demanada pel client."** Però detalls com aquests són reconeguts per qui valora la qualitat i el treball: **"Subministrem bombons als pastissers de la casa reial de Madrid, Granada, Sevilla, Bilbao i Eivissa."** A més, empreses molt prestigioses demanen bombons a cal Blasi per comercialitzar-los amb una altra marca a personatges tan importants com la mateixa casa reial o distingits emirs àrabs.

En Xavier també s'esforça perquè el seu treball sigui conegut i valorat per tothom i li agradaria poder tirar endavant algun dels seus projectes: **"M'agrada fer un vídeo per als col·legis: com es tria el cacau, com es desenvolupa tot el procés fins que la gent compra la xocolata a la botiga... perquè la gent s'estimi aquesta feina."** A més, el propietari de Bombons Blasi sempre intenta implicar-se molt en el seu treball demostrant que tothom pot gaudir-ne: **"Estic lluitant perquè la xocolata sense sucre tingui el mateix preu que la que en té. Recordo un client que tenia una filla amb diabetis i li costava molt cara. Intento que aquells que me la compren la vinguin al mateix preu i no se n'aprofitin."** El seu desig de lligar la més antiga tradició amb la més immediata modernitat el fa pensar en un futur en el qual **"seguiré fent bombons com s'han fet sempre, això no ho canviaré mai; però també m'estic pensant vendre'ls a través d'Internet."**

Quan li preguntem pel procés de producció i elaboració dels seus bombons i de la seva xocolata, en Xavier reflecteix una passió especial cap a la seva feina: **"El nostre cacau prové de Guayaquil, a l'Equador, i és un dels millors que existeixen. El comprem a través d'una empresa que el rep en sacs al port de Barcelona i s'encarrega de transformar-lo en pasta."** El coneixement de la història de la indústria xocolatera també ens impressiona, especialment quan ens parla d'un producte tan català com la mona: **"La mona era un pastís amb 3 o 4 ous de veritat. Un pastisser va començar a treballar per fer-los de xocolata i va tenir molt d'èxit. Així, es va començar a fer figures i quan es donava una anècdota important durant l'any, es representava en xocolata."** Però darrere un personatge lluitador i emprenedor com en Xavier hi ha quelcom més que tradició. La família ha esdevingut l'eix bàsic de la seva vida, i l'ha portat a tirar endavant en els moments més difícils: **"Tinc tres xicots, en Xavier, en Sergi i en Pau, i l'ajuda imprescindible de la meva dona. És una sort tenir una dona com la Montse."** Tot i que reconeix que en el seu treball **"de vegades no hi ha hores"**, va optar per dedicar més temps al seu entorn més proper: **"Vaig decidir no obrir el dissabte ni el diumenge i així els dedico a la meva família."** Quan li preguntem per alguna persona clau en la seva vida professional, en Xavier recorda ràpidament amb un to d'agraïment profund i un delit especial **"Alejandro Pérez, l'encarregat de la fàbrica del meu pare, a qui haig d'agrair tot el que sé."** D'ell guarda molts bons records i nombroses anècdotes però, dins de la seva modèstia, ens comenta que no vol esmentar ningú més perquè no voldria oblidar-se de cap nom.

L'èxit actual de Bombons Blasi és notable. La demanda és múltiple i una petita empresa com la seva no podria cobrir un major nombre de comandes. Per això ens comenta: **"Em vaig veure obligat a obrir la botiga al públic només tres dies a la setmana, perquè, si obria dilluns i dimarts, tots els bombons s'exhaurien amb la gent del carrer."** En Xavier ens ha demostrat que li agrada treballar al caliu d'una empresa artesana: **"Tinc una senyora que va començar amb 14 anys, i amb 68 encara treballa. M'agrada que l'empresa tingui un caràcter familiar i, tot i que la gent m'ho retreia, tinc tres mares i els seus tres fills treballant. Som una família, tots sis som una sola persona; tots sis som un."** Una estona interessantíssima al costat d'un personatge que ens ha ensenyat que la vida és com una capsula de bombons: mai no saps el que et pot tocar.



**“M’agrada que l’empresa  
tingui un caràcter  
familiar”**

**Xavier Cordoní** - Barcelona (Barcelonès)