

La Pasticceria Andrea Pansa interpreta le tradizioni di Amalfi

di Nunzia Gargano



Da sx: Nicola e Andrea Pansa

Non avevo mai scritto dei fratelli Pansa. Non perché ne ignorassi l'esistenza. Chi mi conosce sa che se non conosco le persone di cui mi piacerebbe scrivere, nonostante gli anni di giornalismo attivo, non riesco a palesarmi dal nulla. E' un retaggio che mi accompagna da sempre. Credo inoltre che alcuni eventi si verificano quando è il momento giusto. E, a un certo punto, Andrea e Nicola Pansa sono capitati sulla mia strada.



Pansa, il lievito madre

Ne è nato subito un rapporto di stima reciproco, complici amici comuni di cui non c'è bisogno di fare i nomi. Nicola e Andrea mi hanno esternato il loro affetto in occasione di Ritratti di territorio Food Award 2020 – Alfonso Pepe. Come se non bastasse, sono stata alla serata del Santarosa Pastry Cup dedicata ad Alfonso Pepe, svoltasi lo scorso 28 settembre. Quando con le nuove restrizioni di ottobre, il settore della pasticceria e dell'enogastronomia tutta, è stato di nuovo messo alla prova, ho deciso di incontrarli in occasione della stagione del panettone. Sono stata ad Amalfi il 5 dicembre scorso.



Pansa, il laboratorio

Una giornata autunnale caratterizzata da vento forte, onde cresse con le auto parcheggiate bagnate dal mare. Sono arrivata nel tempio storico della pasticceria amalfitana nella piazza dove si erge il Duomo di Sant'Andrea. E' inutile descrivere l'accoglienza e l'affetto che mi è stata riservata. Andrea e Nicola, anche se impegnati tra la gestione della clientela, gli ordini dello shop on line, la vigilanza per il rispetto dell'ennesimo DPCM, sono stati a chiacchierare tanto con me. Siamo partiti dalla storia dell'azienda di famiglia che oggi è arrivata alla quinta generazione.



Il packaging per i panettoni

La “Pasticceria Andrea Pansa”, attraverso i secoli, è rimasta fedele al lascito morale del fondatore. L’arredamento che lo rende così caratteristico ha una tipicità che non si lascia influenzare dalle effimere mode in campo di design. L’eleganza è il tratto distintivo di questa famiglia il cui nome è legato al leggendario pasticciotto e alle altrettanto apprezzate scorzette di agrumi candite. I prodotti sono noti in tutto il mondo. Già da un po’, per garantire ai turisti stranieri che negli anni si sono avvicinati ad Amalfi, hanno allestito lo shop on line che si è rivelato un ottimo alleato in questi tempi di incertezza da Covid.



Pansa, il delivery

Nello stesso tempo, per garantire agli estimatori dei comuni vicini il recapito domiciliare delle bontà, è nato il servizio delivery “Pansa a casa tua”.



Pansa, panettone alle noci
di Sorrento e marroni

Da qualche anno, si sono dedicati alla produzione di panettoni artigianali che riscuotono molti apprezzati. Oltre al panettone tradizionale, si può scegliere tra quello al limone di Amalfi con i preziosi agrumi provenienti da Villa Paradiso, l'azienda agricola, altro gioiello di famiglia; alle albicocche del Vesuvio; alle noci di Sorrento e marroni; al cioccolato fondente del Madagascar; all'arancia e cioccolato; al cioccolato al latte. Storie come quelle della famiglia Pansa sono esemplari perché testimoniano l'evoluzione d un territorio come quello divino della Costiera Amalfitana.