



*Storia di un'azienda, di una famiglia, di una città...*



[www.pasticceriapansa.it](http://www.pasticceriapansa.it)



*Locale Storico d'Italia*

*La Pasticceria Pansa è un fiore all'occhiello nel cuore del centro storico di Amalfi, a pochi passi dal Duomo, il monumento che conserva numerosi segni della cultura millenaria della città.*

*La storia di questa pregiata attività inizia nel lontano 1830, quando Andrea Pansa, specialista nell'arte dolciaria, trasformò sapientemente un deposito terraneo, sito alla base della dimora di famiglia del rione San Giuseppe, in un laboratorio di "sogni" e di goloserie diffondendo un'infinità di profumi per i vicoli medievali della contrada. I fragranti dolcetti, trasportati nei locali terranei di Palazzo Camera (proprio al di sotto della dimora del celebre storiografo amalfitano Matteo), venivano esposti sull'ampio bancone e su appositi tavoli, ricoperti da candidi teli di tulle; essi colpirono certamente la fantasia, il gusto e l'immaginazione di poeti e sognatori quali Ibsen, Wagner, Longfellow, o di semplici visitatori della città provenienti da varie regioni d'Europa. Una seconda generazione dei Pansa, guidata da Gabriele, a sua volta coadiuvato dal fratello Luigi, diede ulteriore impulso alla azienda. In quel periodo, inoltre, il negozio di Piazza Duomo si ampliò grazie all'acquisizione di un attiguo magazzino. Intanto si affacciava la terza generazione dei Pansa, capeggiata da Andrea e formata anche dai fratelli Luigi, Alfonso, Giuseppe e Nicola, i quali acquistarono nella Valle dei Mulini un edificio fino allora adibito a cartiera, in cui trasferirono il vecchio ed angusto laboratorio del rione San Giuseppe e diedero vita ad una vera e propria attività di carattere eminentemente industriale, contrassegnata soprattutto da una sensibile produzione di pastiglie alla menta, confetti, cioccolato; in particolar modo essi furono gli inventori di una caramella denominata "Letizia", in omaggio ad una loro sorella. Andrea profuse il suo particolare impegno per la realizzazione di un nuovo prodotto: "il Citrato effervescente" utilizzando i frutti dell'antico limoneto di "Villa Paradiso".*

*La passione e la cura profuse nel corso dei secoli dai rappresentanti della famiglia Pansa nella gestione del limoneto, rappresenta oggi più che allora il sigillo di garanzia atto a testimoniare l'autenticità e la genuinità dei prodotti che tutti i giorni attirano migliaia di visitatori. Tutti questi prodotti conquistarono in breve tempo un vastissimo mercato nel Meridione d'Italia. Un artistico carretto appositamente costruito, trainato da un infaticabile destriero denominato "Primavera" e guidato dal simpatico e baffuto Simone, trasportava i prodotti dolciari dalla fabbrica al negozio e, quindi, sino alla stazione di Vietri sul Mare, da dove venivano spediti sulle varie piazze del sud. Negli anni venti il negozio di piazza Duomo si abbellì della stupenda facciata marmorea, opera del noto marmoraro salernitano Perla.*

*A quel tempo risale l'applicazione dello stemma di famiglia, ricevuto in eredità da un antenato ottocentesco, che divenne subito emblema dell'attività: un albero sostenuto da due leoni controrampanti. Gli interni allora si impreziosirono con stigli costruiti da valenti artigiani locali su disegni e direzione tecnico -artistica del maestro ebanista Igino Piloni, venuto dalla lontana Matelica al seguito dell'indimenticabile Mons. Ercolano Marini, arcivescovo di Amalfi dal 1915 al 1945 ed istitutore di una scuola per artigiani presso l'Orfanotrofio cittadino "Anna e Natalia". Questi artistici e pregevoli stigli costituiscono ancora oggi l'arredo interno del negozio, unitamente a specchi luminosi con le figure dei due vecchi che si inebriano assaporando il cioccolato "Talmone" e a quelli che reclamizzano il "Fernet Branca" ed il "Brandy Stock", quest'ultimo con lo stemma in oro di casa Savoia e l'iscrizione "Fornitori della Real Casa". La Pasticceria Pansa riceve un nuovo decisivo impulso dal rappresentante della quarta generazione della stirpe, il giovane Gabriele. La sua nuova strategia produttiva si muove nel rigido solco della tradizione segnata dai suoi avi, senza però tralasciare nuove ideazioni, come i torroni teneri e croccanti, i cioccolattini, i canditi ricoperti di tenere sfoglie di cioccolato al limone, utilizzando al meglio i frutti di Villa Paradiso. A tal proposito dà vita ad una produzione di liquore al limone che chiama proprio "Villa Paradiso"; questo elisir degno del giardino delle Esperidi, oltre ad essere commercializzato in artistiche bottiglie di vetro e di ceramica, viene racchiuso in stupende "goccioline di cioccolato" che hanno in breve tempo conquistato un largo mercato. Siamo ormai alla fine del secolo XX ed una quinta generazione, rappresentata da Andrea, Nicola e Andrea, è subentrata a pieno titolo sulla spinta della tradizionale passione derivata da sì illustri predecessori, nella Pasticceria Pansa tra quell'arredamento ottocentesco che profuma tuttora dell'essenze dei Padri, tra quegli specchi dorati che riflettono ancora le immagini di personaggi famosi, al di sotto delle crociere allungate retaggio delle glorie passate. L'immagine della tipica e vecchissima pasticceria amalfitana è, pertanto, rimasta immutata grazie alla felice intuizione di rinnovare soltanto qualche opera muraria e rinfrescare qualche parete oscurata dal fumo dei secoli. Dopo 172 anni di ininterrotta conduzione dei Pansa, la pasticceria ha preservato intatte le vecchie tradizioni dell'arte dolciaria amalfitana, con l'unica novità dell'assistenza ai tavoli fornita da personale di servizio altamente qualificato. Nel febbraio del 2001 la Pasticceria Pansa ha ricevuto il prestigioso riconoscimento dell'iscrizione all'albo dell'associazione culturale dei Locali Storici d'Italia, perchè considerata a giusta ragione uno degli ambienti di produzione e vendita dolciaria più antichi della regione amalfitana.*

