

## La scelta della tradizione: biografia di **Maria Amato**

Posted on [13 settembre 2012](#) by [nunzia gargano](#)

C'è un posto al corso Regina dove il tempo sembra essersi fermato. Anche il turista più disattento che lascia il lungomare per passeggiare nella via principale di Maiori, man mano che la strada si estende e arriva quasi di fronte a palazzo Mezzacapo, posa lo sguardo su una porticina rosa su cui sovrasta una piccola insegna che informa che lì c'è la *Pasticceria Trieste*, un luogo del cuore per i residenti e gli innamorati della Divina. Al civico 112, dal 1950 come bar e dal 1960 come pasticceria, si consuma la passione di Maria Amato, oggi 83 anni, e dei suoi nipoti impegnati a proseguire la tradizione.

Il curioso che decide di varcare la soglia ed entrare rimane colpito dalla semplicità del posto. La signora Anna De Riso, nipote acquisita di Maria, ti accoglie subito con tanto garbo, ma non puoi fare a meno di notare il banco da cui si possono ammirare le tante prelibatezze appena sfornate



Soffermandosi ancora un po', gli occhi si incantano sulle poesie dedicate dagli intellettuali del posto alle composizioni artistiche pasticciere. Ci sono le odi alle melanzane alla cioccolata e al cannolo costa d'Amalfi. Si riesce a intravedere anche il laboratorio all'interno del quale c'è la signora Maria intenta a intagliare i sospiri appena sfornati;



più nascosto c'è il futuro: Luigi Amato, 33 anni, più di dieci già trascorsi ad apprendere i segreti del



Un po' alla volta si delinea anche la storia di questa famiglia. Si ripensa a Maria ancora giovane che, nel 1960, dopo la morte del marito, decide di sostituire la pasticceria al bar per assecondare forse una predisposizione naturale.

Oggi, la scelta commerciale della famiglia Amato sembra quasi una missione. Dedicarsi alla sublime arte pasticciera secondo le ricette tradizionali.

La pioniera Maria è ancora l'esempio a cui i nipoti si rivolgono. Nonostante il passare degli anni è lì, intenta a pelare manualmente le mandorle o a intagliare i sospiri.

Ah, già, i sospiri! Cosa sono? Descriverli non è impresa facile. Più semplice invece raccogliere il messaggio inviato dalla propria degustazione. La ricetta è naturalmente top secret, ma gli ingredienti utilizzati lasciano già l'acquolina in bocca. I sospiri sono la combinazione armonica di pan di Spagna, glassa e crema allo sfusato amalfitano, il limone tipico della Costiera. Se si vuole avere la certezza di assaggiarli, è buona abitudine prenotarli con un ampio margine di tempo, soprattutto se si è in estate e il Ferragosto è alle porte.

La produzione della famiglia Amato si distingue anche per i dolci a base di pasta di mandorle, la sfogliatella e la pastiera al limone. .

Luigi Amato, il prosecutore della tradizione, è di poche parole. A parlare è il suo impegno in un ambito dove i sacrifici sono necessari se non si vuole diventare una delle tante pasticciere stereotipate. Per rendere meglio l'idea, basta questo esempio. Nel banco della *Pasticceria Trieste* difficilmente troverete la delizia al limone perché è un dolce in cui non si rispecchiano, che si realizza solo se espressamente richiesta dagli affezionati clienti a cui è difficile dire di no.