



Nel cuore della Costiera Amalfitana c'è una pasticceria che dal 1960 regala sogni come fossero veri e propri atti d'amore. E' la *Pasticceria Trieste*, a Maiori, nella parte alta di corso Regina, dove già non è più aria di mare ma di montagna, con il fiume che scende dalla valle di Tramonti ed il vecchio Palazzo Mezzacapo, una volta abitazione dell'omonimo marchese. Negli anni 50 Maria Amato trasformò il bar in un piccolo laboratorio dolciario, iniziando la produzione di pochi dolci che sono ancora sempre gli stessi e sono straordinari. La pasta di mandorle è una delle più buone che io abbia mai assaggiato, con la scorzetta di arancia o limone candito. Ad una parete, racchiusi in cornici di legno, ci sono le poesie degli intellettuali del posto dedicate alle melanzane alla cioccolata ed al cannolo Costa di Amalfi! Dietro al bancone c'è Anna, una graziosa signora che da anni si occupa della pasticceria insieme a Luigi, nipote di Maria, da cui ha ereditato il cuore, la passione e la forza di portare avanti un luogo storico, magico, fermo nel tempo. Dietro il bancone, nel laboratorio, sul tavolo di marmo, riposano le preparazioni appena sfornate, i babà, le torte, la pastiera al limone, la ricotta e pera al pistacchio, e i sospiri! Il sospiro, dal nome romantico e inzuppato di sogno, più che un dolce è un vero e proprio caleidoscopio, un catalizzatore. Dentro c'è tutta la Costiera Amalfitana, i suoi inverni e le sue primavere, i suoi profumi, il mare e la montagna, l'odore della pioggia nelle curve verso Praiano, gli occhi dei maioresi, i pescatori, il lungomare e la costruzione dei lidi agli inizi di maggio, le passeggiate a piedi fino a Ravello passando per Minori, la straordinaria bellezza delle donne, madonne brune, immagini antiche dal sapore bizantino. Il sospiro è un anello di fidanzamento, o una passeggiata in mare da soli con una piccola barca. Pensate che per realizzarne uno, una volta cotta



Mastro pasticcere

Massimo Naddeo

la pasta, occorrono venti minuti. "Immaginate quando me ne chiedono 10 chili" dice Anna sorridendo. Uscito dal forno, il sospiro per diventare tale affronta una serie di passaggi durante i quali viene "scoperchiato", riempito di crema al limone, glassato, bagnato nel liquore di limone, finalmente adagiato nei contenitori monodose, pronto per essere mangiato. Se volete dichiararvi ad una donna o se volete vivere un momento di passione e vi trovate in Costiera Amalfitana, andate a Maiori, raggiungete la Pasticceria Trieste, prendete una piccola guantiera di sospiri e regalatevi questo sogno.

Maiori, agosto 2013

**M'aggio arrubbato 'nu poco 'e priezza che sprizzava
dall'occhi e 'na bella nonnina, mentre accattava 'na guantiera
'e dolcezza int' 'o bar Trieste 'e corso Regina (...). Peppino di
Lieto -**

**Stefano Tripodi – Fotografo e autorevole giornalista
enogastronomico**

