

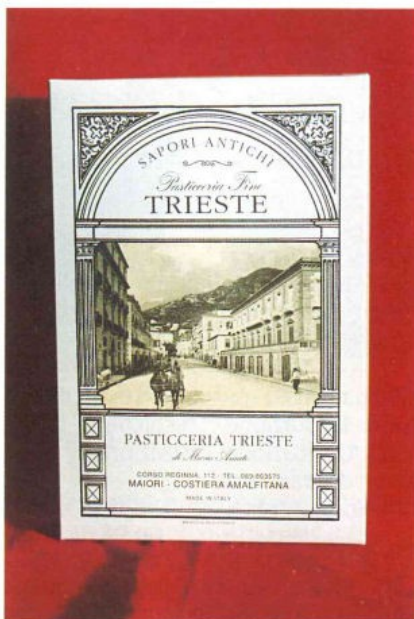
LE DOLCEZZE DELLA PASTICCERIA TRIESTE

Maiori, una delle perle della Costiera Amalfitana, è ricca di storia e civiltà, testimoniate da significativi monumenti, castelli e chiese, proprio come lo stupendo Cenobio di S. Maria De Olearia sorto nel X secolo, e la cosiddetta Torre Normanna, costruita verso il 1600. Veri e propri monumenti di grande interesse che da soli giustificerebbero una visita al paese.

A Maiori, però, è bello venirci anche per respirare un'atmosfera attiva e nello stesso tempo rilassata, propria della provincia campana, rallegrata, in modo particolare in primavera e nei mesi estivi, dalla moltitudine di turisti italiani ed esteri che animano il lungomare e le stradine del centro storico. Ed è proprio lungo la strada principale del centro storico, al corso Regina, che la Pasticceria Trieste per tanti turisti e gente della zona è diventata una tappa obbligata per gustare vere leccornie.

La Pasticceria Trieste, meta ancora oggi preferita da maionesi, salernitani e napoletani, nasce nel 1960, in aggiunta all'attività del bar, sorto negli anni '50. A decretarne il successo sono stati l'ormai famoso "sospiro al limone" e le paste di mandorla.

Molti hanno cercato e cercano di carpire, senza peraltro riuscirci, quale segreto permetta ai dolci di essere così delicati e gustosi. Il sospiro è formato da due fondi rotondi di pan di Spagna farciti con crema all'arancia e ricoperti di glassa fondente al limone. Le paste di mandorla vengono lavorate con mandorle e zucchero, e nei vari



La confezione "sapori antichi" della Pasticceria Trieste di Maiori racchiude un assortimento di delicati dolcetti alle mandorle (in basso, a destra).



Accanto, uno scorcio del locale gestito dalla signora Maria Amato. Sotto, a sinistra, la torta al limone.

gusti con pistacchio, cocco, fragole e caffè, senza coloranti nè conservanti. Nel '93 l'attività del bar fu divisa da quella della pasticceria, che trovò una cornice più appropriata alle sue specialità, grazie al rifacimento totale della bottega: la pasticceria si arricchì così nel mobilio ed assunse un garbato stile ottocentesco, che si richiama alle vecchie botteghe artigianali di quel secolo.

Altre specialità della pasticceria sono la torta al limone e le "delizie" al limone, preparate in vari modi. Ad esempio, la torta al limone viene farcita interamente con crema al limone e ricoperta, a seconda dei gusti, con petali di fiori di limoni o con glassa al limone.

Alla gestione del locale è preposta la signora Maria Amato, la cui lunga esperienza è tuttora la migliore garanzia per la qualità dei prodotti che vengono confezionati dagli abili pasticciieri.

Anche se ormai avanti negli anni, la signora Maria continua ad operare con la sua abituale perizia e, prima di lasciare ad altri la sua attività, ha progettato una nuova creazione che aggiunge un altro tocco di classe all'aprezzata tradizione della ditta.

Si tratta di un assortimento di paste di mandorla, custodite in una confezione che al sapore genuino dei dolci aggiunge l'eleganza che solo un'antica tradizione è in grado di richiamare.

