

Vincenzo Tiri: storia di un maestro del lievito madre

di Nunzia Gargano



Vincenzo Tiri
ritratto da Gaetano
Del Mauro

Ho incontrato Vincenzo Tiri grazie ai miei amici Teresa e Alfonso. Di fama già lo conoscevo per la sua presenza nelle più importanti classifiche di lievitati natalizi e pasquali. In questi anni, ci siamo incontrati più volte a feste in cui eravamo invitati entrambi. E anche con Angela, sua moglie, è nata una simpatia che è cresciuta parallelamente alla stima reciproca, tutti uniti dall'affetto che nutriamo per la grande famiglia di Pepe Mastro Dolciere. Mentre preparavo la settima edizione dell'evento che prende il nome da questo blog, mi è sembrato naturale premiare Vincenzo. Soprattutto perché il 23 settembre scorso il "Ritratti di territorio Food Award" è stato intitolato ad Alfonso Pepe e il claim era "lievitazioni".



Vincenzo Tiri al
centro (Ph Mariana
Silvana Dedu)

E' stata una scelta anche sentimentale. Se il "re dei lievitati" di Sant'Egidio del Monte Albino fosse stato ancora qui, sarebbe stato felice e orgoglioso. Sono note le lunghe chiacchierate che Alfonso e Vincenzo intrattenevano parlando di lievito madre e creazioni dolciarie. "Figlio d'arte, la passione per il mondo della pasticceria l'ha portato a lanciare nuove sfide a se stesso. Nel corso degli anni, è stato catturato dal mondo dei lievitati. Così ha trasformato Acerenza, il suo paese, in una delle patrie del panettone che affianca i dolci tradizionali del posto". Questa la motivazione del Premio assegnato al gigante buono della pasticceria che non bada ai chilometri quando c'è bisogno di riflettere sulla pasticceria di alta qualità. Infatti, quest'edizione anomala di "Ritratti di territorio" rimarrà indelebile, anche se in versione molto più smart.



Tiri, Panettone
tradizionale

A fine serata, lo salutai con l'impegno di rivederci a Potenza da "Tiri Bakery & Caffè", ma le continue restrizioni hanno impedito questa visita. Invece, i lievitati di Vincenzo sono arrivati a Pagani. E' inutile descrivere qui la sorpresa, la gioia, per una delicatezza che testimonia dell'educazione profonda e dell'attenzione ai particolari di Vincenzo, Maestro del Lievito Madre.



Panettone tradizionale, pluripremiato, e panettone al caffè e al cioccolato bianco: questi gli ambasciatori che si sono presentati su commissione del pastry chef di Acerenza, entrambi elegantissimi e vestiti di una scatola azzurra con intarsi dorati. Le scatole, se sovrapposte, ricordano un albero natalizio.



Tiri, Panettone al
cioccolato bianco e caffè

L'assaggio dei preziosi manufatti conferma la grandezza di un artigiano attento alla selezione degli ingredienti, al territorio, all'impasto. I suoi panettoni lievitano complessivamente 72 ore. L'alveolatura è perfetta, la pasta è soffice con sentori delicati, i sapori sono ben equilibrati e conquistano il palato. Per ricambiare tanta cortesia, i ringraziamenti non bastano. Mi impegnerò a raggiungere il quartier generale Tiri non appena sarà consentito il traffico interregionale.