

Vincenzo Tiri: la rivoluzione culturale in Basilicata parte dai lievitati

di Nunzia Gargano

L'altro giorno citofona il corriere. Non aspetto nessuna consegna. Scendo per verificare.



Vincenzo Tiri
ritratto da Gaetano
Del Mauro

Mi ritrovo tra le braccia un pacco bianco con il nastro adesivo di Tiri.



Queste manifestazioni di affetto ti riempiono il cuore. Vincenzo Tiri, giovane maestro pasticciere, è stato premiato per il “Ritratti di territorio Food Award – Alfonso Pepe” all’ultima edizione. Corro subito per verificare il contenuto che, sono certa, sarà goloso. Scartoccio e mi ritrovo al cospetto della colomba tradizionale, migliore colomba d’Italia per “Gambero Rosso”, nel 2017. La libero dall’involucro ed ecco qui un lievitato che già all’aspetto si presenta impeccabile.



Tiri, colomba tradizionale

L’assaggio conferma l’impressione iniziale. La colomba è ben lievitata, il sapore è armonico, delicato. Appena incontra il palato, si scioglie magicamente. Vincenzo Tiri è un maestro pasticciere che, partito dalla bottega d’Acerenza, ha dato il proprio corso agli eventi. E’ nata così “Tiri Bakery & Cafè” a Potenza, per esportare nel capoluogo di regione della Basilicata.



Al banco, c'è la moglie, Angela Pietragalla, che da anni condivide i sogni e i progetti di questo gigante buono. Angela e Vincenzo sono due ragazzi figli dei loro tempi, ma che conservano nei loro gesti un qualcosa di antico e rassicurante che sa di focolare domestico, famiglia, tradizioni. E sono certa che con queste caratteristiche inconsapevolmente saranno protagonisti di una rivoluzione culturale in Basilicata.

Ad maiora!!

Tiri Cafè & Bakery, via del Gallitello 255/257 – Potenza

Tel. 0971309591