



Il “Terzo Millennio” a Foggia: il locale multifunzionale dei fratelli Barile

Un luogo in cui recarsi al mattino per un caffè o un buon dolce, a pranzo per una pausa veloce o una pizza, al calare del sole per un piacevole aperitivo, all’insegna della qualità.



L'interno del Bar Terzo Millennio di Foggia.

A volte la vita conosce la “strada” meglio di noi stessi e combina il percorso in modo che, con il tempo, ciascuno riesca a raggiungere il proprio traguardo. Ed è proprio quanto accaduto ad **Andrea Barile**, intraprendente imprenditore che, dopo una laurea in Giurisprudenza a Bologna e un periodo di praticantato a Perugia, ritorna nella sua città natale (Foggia) per rimanervi definitivamente.

Era il 2010 e, ancor prima, erano gli anni della gioventù, dei sacrifici, dello svago universitario, dei lavori fatti con fatica e sottratti a se stessi e ai libri, alla ricerca del proprio futuro. Ma quando rientra a Foggia per assistere il padre, affetto da gravi problemi di salute, Andrea comprende che quel vivere dietro una scrivania – dividendosi tra libri e tribunali – mal si adatta ad un'indole dinamica come la sua, da sempre innamorato del contatto con il pubblico, perché cresciuto in una famiglia attiva nel settore del commercio.

Fu così che, venuto a mancare il padre, rileva – assieme ai fratelli – il locale “**Terzo Millennio**”, quel forno-pasticceria-tavola calda dove si recava da bambino, quel locale a cui associava i ricordi di momenti più o meno piacevoli. Impresa ardua cercare di recuperare una realtà multifunzionale, erede della stanchezza gestionale di chi lo aveva preceduto e che aveva ormai deciso di lasciarsi alle spalle una vita di sveglie all'alba, di ostacoli, di giornate lavorative che sfioravano le 18 ore.

Ma è questa stessa vita che attirava i fratelli Barile i quali, non senza fatica, sono riusciti a risollevarlo un locale nel quale ci si reca sempre volentieri per un caffè correttamente estratto, per l'attenzione alla qualità, per la cura del cliente e per quel sorriso pronto ad accogliere tanto l'avventore quanto l'habitué. Ma anche per una buona proposta di **lievitati salati e dolci** dal gusto equilibrato, mai eccessivamente zuccherati, che strizzano l'occhio a scuole d'Oltralpe o del Settentrione, con il loro essere eleganti, curati nell'aspetto e negli accostamenti.



Alcuni dolci di Terzo Millennio, preparati dallo chef Andrea Barile.

Il mondo della **pasticceria** è il **regno di Andrea** che, negli anni, si è scoperto inguaribilmente appassionato di zuccheri e grandi lievitati, di torte e cioccolato. Nonostante i numerosi corsi frequentati, con molta umiltà continua ad aggiornarsi, sperimentando nuove tecniche e ingredienti, cercando sempre la piena soddisfazione del cliente che per lui passa attraverso un servizio “dedicato”.

E così prova a trasmettere al suo team, cordiale e affiatato, valori di ospitalità, educazione, cordialità; valori che – nelle sue mani – prendono la forma di creazioni di buona esecuzione, curate nella presentazione, nella ricerca spasmodica degli accostamenti e nei quali si ritrova tutta la passione di Andrea.

È bello osservare lo sguardo così carico di entusiasmo mentre racconta la sua esperienza, quel percorso universitario che lo ha costretto per anni fuori casa, il suo rapporto con la famiglia e le strane coincidenze grazie alle quali ha trovato la sua dimensione nel mondo della pasticceria.



Un dolce di Andrea Barile.

Intervista ad Andrea Barile, titolare di Terzo Millennio e La Cucina



Andrea Barile, uno dei fratelli titolari del locale.

Qual era il vostro obiettivo nel prendere in gestione il “Terzo Millennio”?

Riunire le capacità di noi fratelli, dando una impronta giovanile al locale, sebbene non avessimo un'idea definita.

È mai arrivata questa idea?

Sì, nel 2017 abbiamo aperto accanto al “Terzo Millennio” il [ristorante “La Cucina”](#) con l'obiettivo di creare un locale innovativo, elegante ma informale, con una cucina a vista, un bancone con i vini e affettati.

Come è nato il tuo amore per la pasticceria e quale dolce ami realizzare?

Credo che la pasticceria rifletta la mia indole precisa e la mia infanzia trascorsa accanto a mia madre che adorava preparare i dolci. Ho frequentato diversi corsi presso CastAlimenti, con [Mauro Morandin](#) che poi mi ha regalato il suo lievito madre... Ne ho fatti diversi e continuo a formarmi. Il mio amore è però per il mondo dei lievitati, perché rappresentano per me una sfida specie se realizzati – come faccio io – con il [lievito madre](#). Mi piace anche sperimentare nuovi gusti, ad esempio con grano arso e olive candite.

E in pasticceria che stile prediligi?

Mi piace la pasticceria moderna perché sono un esteta, ma sono molto attento anche al gusto e ai contrasti.

C'è un dolce che ti ricorda l'infanzia?

Il [tiramisù](#), che ho messo anche in carta nel ristorante “La Cucina”, con un’interpretazione personale allo scopo di alleggerire il mascarpone.

Hai un ingrediente preferito?

Le spezie e gli aromi come la vaniglia.

Come crei un dolce?

Parto da un’idea o un’ispirazione e procedo ricercando sempre una parte croccante, fondamentale per me perché l’udito ha un suo ruolo nell’esperienza gustativa, una parte morbida, una più masticabile e una che crei un contrasto capace di stupire le papille gustative.

Difficile trovare un’interpretazione così personale e “differente” dalla numerose proposte locali, spesso esageratamente “cariche” e rustiche. Ma, più di ogni altra cosa, colpisce il coraggio e il vigore con il quale i fratelli Barile sono riusciti a creare un’oasi di gusto e ospitalità in una città spesso dimenticata.

Terzo Millennio

Via G. de Petra, 71 – Foggia

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

31/10/2018

Autore

manuela-mancino