VirtùQuotidiane

Trieste cambia crosta, Spaccio Pani reinterpreta il pane tra filiera solidale, grani antichi e caffè filtro controcorrente

14 Marzo 2026

di Patrizia Ferlini

TRIESTE – Trieste è da sempre ponte tra l'Italia, l'Europa centrale e l'area balcanica. La sua identità è un incontro di lingue, tradizioni enogastronomiche e commerci portuali che si riflettono nel tessuto urbano e nei sapori della sua cucina.

La sua identità si riflette non solo nei caffè storici e nella tradizione del vino, ma anche nella cultura del pane e dei lievitati, che da secoli accompagna la convivialità locale.

Il pane qui non è semplice complemento da tavola, ma simbolo di ospitalità e condivisione, presente tanto nelle osmize del Carso quanto nei forni artigianali del centro storico.

In questo panorama urbano dinamico, che guarda con curiosità alle fermentazioni, alla cucina stagionale e all’artigianalità, nascono realtà come Spaccio Pani, luogo dove la panificazione diventa occasione di incontro quotidiano e sperimentazione gustativa.

Una bakery artigianale che in pochi anni ha conquistato residenti e visitatori per la qualità, la varietà dei prodotti e la filosofia che ne è alla base. Lontano dal concetto di panificio tradizionale, questo spazio si propone come laboratorio vivo di fermentazioni, farine selezionate e ingredienti scelti, con un'offerta che abbraccia colazioni, brunch, pause caffè e momenti conviviali più ampi.

Sono quattro le menti creative che si celano dietro al progetto Spaccio Pani: **Riccardo Amodeo, Giovanna Abbondanza, Andrea Chittaro** e **Francesco Sponza**. "Nessuno di noi è del mestiere. Ci siamo un po' inventati con un'idea ben precisa in mente: riuscire a produrre e far mangiare un pane attento al mondo che lo circonda" raccontano a *Virtù Quotidiane*.

"Riccardo, ex farmacista, è arrivato al pane passando per l'Accademia di Niko Romito e alcuni anni di esperienza in cucine fine dining. Io, Andrea, sono arrivato al pane e al cibo dal mondo sociale, ho studiato e mi sono laureato in psicologia, ho lavorato con migranti, in una cooperativa agricola sociale e poi in carcere. Ero home baker, come dicono i fighi".

“Giovanna mancata ingegnera e archeologa è finita a lavorare nella ristorazione, e non era per niente soddisfatta del pane che trovava in città. Francesco ha pensato che la vita impiegatizia dietro la scrivania non facesse per lui, e ha deciso di aggregarsi alla ciurma, lavorando dietro al banco”.

“Riccardo ed io abbiamo avuto la fortuna di esser accolti da altri forni – Forno di Lambrate, Davide Longoni, 130 grados a Madrid, e Pasta Madre Forneria Contadina – che ci hanno permesso di fare esperienza pratica prima di aprire Spaccio”.

“Spacciare pane” è stata una cosa un po’ casuale. “Durante la pandemia avevamo della farina che avanzava e che non riuscivamo a vendere in cooperativa, allora ci siamo messi a vendere il pane che panificavamo a casa. Chiaramente durante quel periodo, tra zone rosse, gialle e arancioni, con le varie limitazioni, consegnare il pane lo faceva sembrare effettivamente un atto illegale, da qui il nome”.

L’idea di Spaccio prende forma all’interno delle assemblee del Patto della Farina del Friuli Orientale, un accordo di filiera corta e solidale tra agricoltori, trasformatori e consumatori.

“In quel contesto, di assemblee orizzontali di confronto su come volevamo che fosse una filiera, nasciamo come attività, volendo essere l’ultima parte di una filiera che si chiude in 70km”, raccontano.

Partendo da questa idea cercano di collaborare quanto più possibile con produttori vicini, sia geograficamente che idealmente.

La filiera corta è uno dei principali valori dello Spaccio. “Aderire a filiere corte permette di sostenere e generare economie territoriali, slegate in gran parte da dinamiche globali, ma soprattutto relazioni personali. Come tutte le cose umane però hanno bisogno di tempo. Il sostegno che il Molino Tuzzi ha avuto post alluvione è forse l’esempio più chiaro di cosa voglia dire sviluppare relazioni vere e sane, basate su valori e visioni comuni”.

Dal lato dei prodotti troviamo il Pane da Spaccio, un best seller. “Il nostro pane base è però comunque tutto basato su farine di tipo 2, semintegrali, biologiche e in parte di grani antichi. La nostra pizza in teglia è molto apprezzata e anche tutta la parte di viennoiserie”.

Trieste ha una storia e un’identità gastronomica forti: “Ma non sicuramente sul pane. Noi ci inseriamo portando un pane molto diverso dalla media del pane triestino e molto più simile a panificati del centro e sud Italia. Allo stesso tempo però abbiamo riportato in città il vero pane nero di segale, che non faceva più nessuno, che qua a Trieste si mangiava tipicamente

con un formaggio cremoso chiamato liptauer”.

“Abbiamo sicuramente preso il lato mitteleuropeo e forse europeo di Trieste, ci piace guardare al di fuori della piccola città in cui viviamo. Giochiamo un po’ con la rigidità dei nostri concittadini sicuri che un prodotto di qualità e con molti significati sia riconoscibile comunque”.

“Per fare un esempio pratico per il momento non serviamo caffè espresso, nella città del caffè di Illy e molte altre torrefazioni e importatori. Serviamo solo caffè filtro, forse con ostinatezza, strizzando però l’occhio a quello che è la modalità di consumo di caffè più diffusa al mondo”.

Il pane è l’elemento base di relazione e condivisione da sempre. “Stabilendo un prezzo giusto ed equo al nostro pane, cerchiamo di far arrivare un prodotto buono in quante più case e su quante più tavole possibili. Aderiamo a tal riguardo anche alla rete di aziende che in Friuli-Venezia Giulia garantisce uno sconto alle persone titolari della Carta Famiglia. Consideriamo il pane un bene primario e tale volgiamo che resti”.

La filosofia di Spaccio Pani rispecchia una tendenza ampia nel settore: quella di riportare al centro della tavola prodotti lievitati di qualità, legati a una filiera responsabile e a pratiche che rispettano tempo e processi naturali. In una città come Trieste, dove la cultura alimentare affonda nel passato e si apre alle novità, realtà come questa rendono il pane non solo alimento quotidiano, ma linguaggio contemporaneo di qualità e comunità.