

# Spacca Milano, l'idea made in Bergamo conquista la metropoli

*Venerdì 25 marzo l'inaugurazione del primo store in franchising*



La focaccia croccante che si sente una pizza ma si chiude a forma di piadina per riempirsi di sapore varca i confini provinciali. Ha inaugurato venerdì 25 marzo lo store Spacca Porta Venezia, in Via Gustavo

Modena 3. Spacca nasce a Bergamo nel Novembre 2020 con il primo store di via Angelo Maj 21/B, aperto poco prima che venisse ufficializzata l'istituzione della zona rossa a causa dell'emergenza Coronavirus. E' il risultato dell'impegno e della ricerca dei fratelli Alex e Manuel Lucon, che dopo due anni di lavoro su farine, con l'aiuto di un chimico, mettono a punto la ricetta perfetta per un prodotto da forno innovativo come la spacca. Dopo meno di un anno dall'apertura di Spacca Bergamo, lo store supera con grande forza il difficile momento operando solo tramite servizio d'asporto e delivery, e vengono così aperti, per iniziare ad approcciare il mercato milanese, due punti vendita "cloud kitchen" in via California e in via Melchiorre Gioia a Milano fino all'apertura del nuovo negozio nel quartiere di Porta Venezia.

Disponibile in svariati gusti, di terra, di mare, vegetariani e dolci, è perfetta per il pranzo e la cena, ma anche per una sfiziosa merenda o un gustoso brunch adatto a tutti, con la possibilità di scegliere tra impasto classico, integrale e senza glutine certificato AIC e i prodotti vegani e senza lattosio. Sono diverse le versioni di questo particolare prodotto da forno, un po' pizza, un po' piadina e un po'

focaccia senza essere al tempo stesso nessuno dei tre. Le farciture sono gourmet: pomodori confit e cipolle caramellate si abbinano a salumi e formaggi di qualità, dalla porchetta al crudo di Parma 18 mesi, bufala campana Dop e scaglie di Grana Padano 18 mesi. Non mancano specialità di mare, dalla versione speciale sushi a gamberi, carpaccio di spada e acciughe del Cantabrico. In carta specialità vegetariane (l'impasto è disponibile anche senza glutine e integrale e per le farciture ci sono formaggi senza lattosio) e versioni golose dolci. Oltre alla spacca – che non è fritta ma è cotta al forno – il menù comprende una sezione dedicata ai fritti dove spiccano gli appetitosi sticks allo speck e provola affumicata e i nuggets oltre alle immancabili patatine fritte, olive ascolane, mozzarelline e crocchette. Questa specialità, si può consumare a casa e in ufficio grazie alla consegna disponibile sulle app di delivery oppure comodamente sul posto, ai tavoli. Le consegne sono green e avvengono esclusivamente con mezzi elettrici. L'innovativo profilo del locale si coniuga infatti con una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente: le posate e i bicchieri sono plastic-free, monouso e realizzati con materiali riciclabili. Lo store di Spacca Porta Venezia, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22.