

Centro storico, il Masetto raddoppia con la micro 'bottega' dei salumi e dei formaggi

di **Katia Bonchi**

10 Maggio 2017 - 18:48



Genova. “Questo posto me lo sono voluto regalare per completare un’offerta e andare avanti con le cose che mi piace fare”. **Ettore Masetti**, papà dell'*hamburgeria italiana* di via Canneto il Lungo che tre anni fa ha aperto la strada a tante nuove iniziative di street food sulla rive gauche del centro storico racconta la nuova attività che ha appena avviato in vico dei Notari, a pochi metri dal **Masetto**.

Si chiama '**La bottega del Masetto**' perché questo vuole essere: “una micro bottega con salumi e formaggi di qualità che non sono mai stati commercializzati a Genova ma che considero prodotti straordinari” racconta. Tra questi il salumificio Nonna Carli sul Turchino, i formaggi di capra della Cascina Dell’Isidora, e poi prodotti dal Trentino, dalla Sardegna e dalla Toscana. “E’ un target volutamente un po’ diverso dal Masetto - spiega - pensato per chi magari non ha voglia di fare la coda, ma vuole comprare prodotti da portare a casa, oppure farsi un panino con il salume o il formaggio a peso”.

Dopo tante chiusure una saracinesca si alza quindi ed è già una vittoria: la bottega è piccolissima (“per questo non abbiamo pensato a un’inaugurazione”) ma calda e accogliente e in comune con il Masetto ha non soltanto la qualità del prodotto ma anche l’atteggiamento aperto e mai scocciato del suo inventore e di tutta la squadra.

Oggi il Masetto, con la bottega appena aperta, **dà lavoro a 11 persone** di cui 6 a tempo

pieno: “Tra loro ci sono un ragazzo bengalese, ex rifugiato che è arrivato con una borsa di studio e ora è stato assunto e la prossima settimana, sempre grazie a una borsa di studio arriverà un giovane del Gambia perché è vero che come commerciante sono contento che le cose vadano bene e io possa guadagnare ma sono ancora più contento di poter dare lavoro a chi faticava a trovarlo”.

Ma **quanti panini fa** il Masetto? Lui nicchia e tace sulla cifra: “Scrivi alcune migliaia al mese” dice sorridente ma la sua faccia la dice lunga.

Archeologo di formazione (“l’ho fatto per vent’anni” dice), Masetti ha lavorato nel settore ambiente, poi è andato in Piemonte a fare il cuoco, infine è tornato a casa per aprire uno dei locali più di successo del centro storico. Il segreto? “Non ho inventato niente - precisa - e non sono né un filantropo né un genio del commercio. Solo metto passione in quello che faccio e magari questo aiuta”.