

Milano riscopre le botteghe di quartiere, la salumeria con cucina “Morsettificio” unisce Puglia e Lombardia un morso alla volta

26 Febbraio 2026



MILANO – A Milano si sta consolidando una nuova tendenza: la riscoperta delle botteghe alimentari e delle salumerie di quartiere. Questi spazi, prima semplici punti vendita di prodotti artigianali, si trasformano sempre più in luoghi contemporanei dove mangiare, incontrarsi e celebrare la cultura del gusto italiano.

La nascita di questi luoghi riflette un fenomeno più ampio che sta caratterizzando il capoluogo lombardo. Sono infatti centinaia le botteghe storiche che nel corso dei decenni hanno contribuito a definire il volto gastronomico cittadino, da salumerie di riferimento come Peck, fondata nel 1883, a realtà artigianali più piccole ma non meno significative.

Un esempio recente e significativo di questa corrente è Morsettificio, salumeria con cucina e wine bar aperta in Corso Garibaldi. L'inaugurazione, nel gennaio 2026, ha catalizzato l'attenzione dei milanesi amanti della buona tavola. Il concept alla sua base è semplice ma efficace, offrire un'esperienza gastronomica informale e di qualità.



Il Morsettificio nasce da un'idea dei fratelli **Daniele** e **Andrea Vetrugno**, già proprietari del format Cantiere Hambirreria, presente a Lecce, location nativa dal 2017, a Milano da circa due anni e con un'esperienza di pop-up anche a New York.

“L'idea prende forma proprio all'interno del Cantiere hambirreria, dove abbiamo iniziato a lavorare su un modo di mangiare semplice e conviviale, fatto di assaggi, taglieri e condivisione”, racconta Daniele a *Virtù Quotidiane*. “Da lì nasce il concetto del morso, inteso come gesto immediato e spontaneo. A questo si è aggiunto un elemento fortemente identitario: il morsetto da cantiere, lo strumento di lavoro che abbiamo reinterpretato come base dei nostri taglieri”.

I taglieri del Morsettificio sono infatti costruiti su un morsetto da cantiere, diventato simbolo del format.



“Unendo il morso e il morsetto abbiamo creato un linguaggio unico, che racconta perfettamente la nostra storia: lavoro, tradizione, concretezza e convivialità. Tutto nasce e si sviluppa un morso alla volta, ispirandosi alle botteghe pugliesi di una volta, ma con un’identità contemporanea portata a Milano come format autonomo”.

Anni di lavoro sul campo, di format costruiti e vissuti quotidianamente, hanno portato alla nascita del Morsettificio, un progetto più essenziale e consapevole, che rappresenta un’evoluzione naturale del loro percorso, mantenendo al centro l’identità, il prodotto e le

persone.

“Le esperienze maturate tra Puglia e Milano sono state determinanti. La Puglia ha trasmesso il valore della tradizione, del tempo e della convivialità; Milano ha richiesto rigore, coerenza e attenzione al dettaglio e tanta costanza”.

Il Morsettificio nasce proprio dall’incontro di questi due mondi: “I progetti paralleli continuano a esistere e quelli futuri seguiranno la stessa filosofia, pur mantenendo identità distinte ma legate da una visione comune”.

“La nostra filosofia culinaria si basa sulla semplicità fatta bene. Pochi prodotti, selezionati con cura, senza sovrastrutture o forzature. Ci differenziamo perché non inseguiamo le mode né l’effetto sorpresa. Qui il protagonista è il prodotto, non la tecnica. Ogni proposta deve essere riconoscibile, equilibrata e sincera, funzionare davvero un morso alla volta”.



“Per noi è fondamentale lavorare con realtà che rappresentino un’eccellenza nel loro settore e che condividano il nostro modo di intendere il cibo. Per i salumi collaboriamo con Levoni, mentre per i latticini con Gioiella, due marchi che consideriamo veri punti di riferimento per qualità, lavorazioni e rispetto della materia prima”.

“L’olio extravergine d’oliva utilizzato è di Frantolio Muraglia, simbolo della tradizione olearia pugliese e di un prodotto autentico e riconoscibile. Per quanto riguarda i vini, la selezione è fortemente legata al territorio. Lavoriamo con tante cantine pugliesi come Paolo Leo, Cantele, le vigne di San Marco, Menhir Salento e Puglia Pop. Realtà che raccontano la Puglia in modo contemporaneo, diretto e coerente con il nostro progetto”.

La tradizione gastronomica pugliese è una radice profonda, ma mai nostalgica. È il punto di partenza del racconto.

“Abbiamo voluto portare a Milano non una copia della Puglia, ma il suo spirito. L’accoglienza, la convivialità, la semplicità delle cose fatte bene. Il Morsettificio interpreta questa tradizione in modo contemporaneo, concreto e autentico”.



Spazi come questi non sono più soltanto negozi di quartiere, servono piatti pronti, taglieri di salumi e formaggi, piatti di rosticceria o piatti da bistrot, unendo l'autenticità delle materie prime alla convivialità della tavola. L'idea è quella di fermarsi, degustare e condividere, facendo della bottega un luogo di socialità oltre che di consumo.

Accanto alle nuove aperture, mantenere vive le tradizioni è fondamentale per molti milanesi. Salumerie e macellerie storiche continuano a esercitare un ruolo culturale, con artigiani che conoscono i prodotti nei minimi dettagli e spesso organizzano eventi formativi o degustazioni per clienti curiosi.

Il Morsettificio, con la sua proposta semplice e ben eseguita, rappresenta una tappa significativa di questo percorso culinario, confermando che il futuro del food cittadino passa anche attraverso luoghi che parlano di storia, qualità e piacere condiviso.