

IL "NEGOZIO" CHE MANCAVA!

a Treviso

PUÒ SEMBRARE
COMPLICATO MA NON
LO É

Fin dall'inizio il progetto ha avuto l'ambizione di costruire un modello di business che potesse essere replicato in altre situazioni e geografie, un po' come quando un bambino gioca con gli stampini sulla sabbia e dopo averne fatto uno che gli piace lo moltiplica molte altre volte. Nasce con l'idea di replicare la piazza del paese (quando ancora non esistevano i centri commerciali) che era il luogo in cui ci si recava per fare la spesa ma, alla fine, lo scopo principale era quello di **socializzare** e aggiornarsi sulle vicende (e i pettegolezzi) del paese.

Abbiamo selezionato dei commercianti che hanno abbracciato fin da subito i nostri valori riconoscendosi a pieno nel progetto. Per diversi motivi alcuni si sono "persi per strada" per motivi personali o desiderio di andare in pensione; questo ci ha motivati a perseguire un nostro obiettivo: il voler garantire il **ricambio generazionale**. Noi siamo convinti che il piccolo commercio alimentare non stia scomparendo per la concorrenza della GDO e dei centri commerciali ma principalmente perché sono sempre meno le nuove generazioni che vogliono **continuare con il lavoro dei genitori** (e in molti casi dei nonni).

Giusto o sbagliato, non importa, sta di fatto che generazioni ricche di professionalità, di **competenze e antichi saperi** che hanno fatto grande il settore alimentare italiano (diffondendo geograficamente e in tutte le

classi sociali la "cultura del mangiare e bere bene") stiano scomparendo e che ci siano sempre più serrande che "si abbassano" definitivamente.

Abbiamo selezionato dei giovani collaboratori che hanno assunto la responsabilità di reparti in cui nessuno dei soci aveva un'esperienza diretta, come il servizio bar, la cucina e la gastronomia.

E siccome "nessuno nasce imparato" abbiamo fatto in modo che questi giovani andassero a "far bottega" proprio con alcuni di quei commercianti di cui prima, che hanno dovuto abbandonare il progetto, in modo da far apprendere i segreti del mestiere e poterli reinterpretare con "occhi nuovi".

Abbiamo quindi "negoziato" con le famiglie di due **storiche attività trevigiane** del mercato alimentare per poter "riportare in vita" le loro attività abbinando i nostri marchi al loro ricordo, questo non per voler plagiare o imitare qualcosa che non c'è più, ma per **riconoscere** quelle persone che per anni sono state un punto di riferimento per la città di Treviso in termini di serietà professionale, rapporto con il cliente, qualità del prodotto.

Quindi rispetto e volontà di **continuare una tradizione di qualità** che ha fatto la storia.

Abbiamo moltissime cose da dirvi e da farvi conoscere e per rendere tangibile il fatto che **Marcá Vècio è "il negozio che mancava"**.

Abbiamo pensato a questo giornale con **cadenza trimestrale**, seguirà il ritmo delle stagioni e, dopo il

UNA TRADIZIONE
DI QUALITÀ

"Quando nel 2018 è nata l'idea di **Marcá Vècio**® ci siamo posti degli obiettivi ambiziosi ma che, ne siamo ancora convinti, faranno una visibile differenza quando, finalmente e a breve, apriremo il primo punto vendita di **Marcá Vècio** a Treviso in via Giacomo Zanella, Selvana".

LARGO AI GIOVANI!

Noi abbiamo voluto provare a farlo nei fatti.

"numero zero" (questo) le uscite saranno previste in concomitanza con le 4 stagioni: a inizio marzo, a giugno, a settembre e a dicembre.

Ogni uscita conterrà il **calendario degli eventi** che vi proporremo nel trimestre, interviste e interventi dei nostri partner commerciali, consigli su come usare i nostri prodotti, ricette e molto altro.

Quindi, non perdetevi i prossimi numeri! E infine, se ancora non ve lo siete chiesto: **il negozio di via Zanella aprirà giovedì 15 giugno e l'inaugurazione sarà domenica 18 giugno** (sarà l'eccezione alla nostra regola di essere sempre chiusi nei giorni festivi, come facevano le botteghe di paese). Il negozio farà **orario continuato dalle 8:30 alle 19:30** tutti i giorni, festivi esclusi.

Vi aspettiamo!

Seguiteci su:

Michele Dalla Valle

f marcavécio

@marcavécio

L'ORTOFRUTTA

Ortofrutta



F.lli
Gatto



LO SAPEVI CHE...?



I prodotti che trovi nella nostra offerta giornaliera sono "frutto" di 30 anni di esperienza e ricerca

L'arte del mangiar bene

La realtà ortofrutticola di Fratelli Gatto nasce nel 1987 a Mogliano da una passione familiare per la scelta di frutta e verdura di qualità.

Negli anni il nome prende sempre più piede fino a diventare quello che è oggi: un sinonimo di affidabilità e qualità nel Trevigiano e non solo.

Nel 2003, l'attività si sposta nelle zone centrali di Treviso e oggi, dopo 20 anni di attività, si unisce al progetto "Marcá Vècio". Per Marco Gatto, fondatore dell'attività e commerciante professionista, questo nuovo capitolo significa

molto, è l'unione delle sue tradizioni, con il sogno per un futuro sempre caratterizzato dall'offrire al cliente un sempre nuovo



concetto di scelta dei prodotti da portare a tavola.

"Sarà un nuovo modo di fare la spesa" dice Marco, "completamente differente da come siamo noi tutti abituati. Vi saranno spazi organizzati, prodotti esposti con criterio, semplicità di acquisto e consigli da parte dei commercianti, quest'idea è nata da alcuni viaggi di ricerca all'estero, e desidero

riportarla ai miei clienti, qui nel cuore di Treviso.

Un luogo dove la qualità e l'arte del mangiar bene avrà finalmente un nome: Marcá Vècio".

Le esperienze vendita acquisto, rapporto con la clientela. Arricchito da tutti questi stimoli, ha portato qui a Treviso con entusiasmo un nuovo concetto di piccolo commercio nel mondo ortofrutticolo trevigiano.

In un mondo dove tutto corre e nulla aspetta, Marcá Vècio sarà quel posto dove potrai goderti il momento della spesa, scegliere con cura i prodotti e trovare quello che ti serve, pronto all'uso.

La scelta dei prodotti

La scelta della frutta e della verdura è accurata e giornaliera, ogni mattina Marco sceglie personalmente la merce pezzo per pezzo assaggiando e testando i prodotti e scegliendo solamente quelli che sprigionano le migliori qualità al palato e alla vista. Adottando così un modo nuovo di acquistare e rifornirsi, ha la possibilità di offrire sempre e solo il meglio ai suoi clienti.

Stagionalmente Marco fa visita a molti produttori per conoscere i prodotti e imparare per poi tramandare ai clienti la cultura del mondo ortofrutticolo. I punti chiave della scelta dei prodotti sono a seconda della stagionalità, del metodo di coltivazione quasi sempre a campo aperto e con l'utilizzo di meno pesticidi possibili.

Marco Gatto

Prediligiamo agricoltori locali nel massimo rispetto della stagionalità dei prodotti!

L'ispirazione: I viaggi di ricerca

Prima del progetto, Marco ha viaggiato molto per cercare ispirazione ed osservare città come Londra, Parigi e molte altre. Luoghi dove il mix di abitudini, sapori e odori hanno uno stile proprio, fatto di novità e proposte innovative per quanto riguarda la tipologia di prodotti e



GLI EVENTI

marcá vècio

Il mese delle degustazioni:

Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 13/05

PORCHETTA ALLA
TREVIGIANA DI
MARCÁ VÈCIO
e I FORMAGGI
DELL'AZIENDA
AGRICOLA SAN
MARTINO DI ERTO



La nostra porchetta
pazientemente cotta nel forno
a bassa temperatura per 36
ore.

San Martino è un'azienda agricola che produce e vende formaggi prodotti con latte genuino di altissima qualità a chilometro zero.

"Nella nostra azienda agricola gli animali sono liberi di scorrazzare e brucare sui pascoli del colle e dei prati che ci circondano"

Formaggi superiori, freschi o stagionati, di latte caprino e vaccino. Nati dal rispetto per la natura e per gli animali.

Per questo l'azienda agricola San Martino di Ertò rientra tra i nostri più fidati Partner.



ENTRAMBI GLI EVENTI
SI SVOLGERANNO
NEL PUNTO VENDITA
DI VIA PIAVE 33

DA NON
PERDERE!

Dalle ore 10.30
alle 13.00

SABATO 27/05

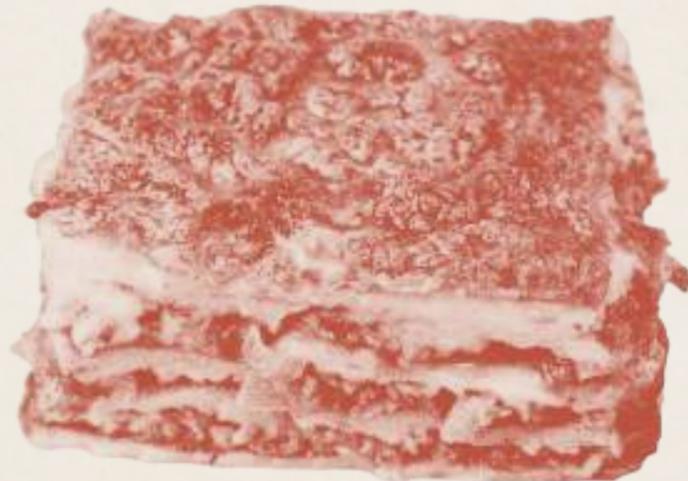
I GRATINATI DI
MARCÁ VÈCIO

Lasagne di mare, lasagne alla bolognese e melanzane alla parmigiana sono solo alcune delle *pelibatezze* che con passione prepariamo periodicamente per il reparto gastronomia. Per questa mattinata di degustazione ci concentreremo sull'assaggio dei tre piatti sopracitati, invitandovi a scoprirle e a provare le altre proposte che troverete da Marcá Vècio.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA!



ASSAGGI E
DELIZIE



UNA TRADIZIONE di QUALITÀ



I CONSIGLI PER UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE:

Consuma ortaggi di stagione!

Scegli sempre di consumare frutta e verdura di stagione. Hai mai notato che pomodori e melanzane acquistati in inverno hanno poco sapore, quasi simile all'acqua?

Questo accade perchè

provengono da

culture forzate

in serra, che

per crescere

necessitano

di grandi

quantità di concimazioni non naturali, privando gli ortaggi e la frutta del loro sapore autentico e dei loro nutrienti.

È buona norma consumare prodotti stagionali e avere a disposizione un calendario degli ortaggi di stagione, per aiutarci ad orientare più facilmente le nostre scelte all'acquisto sostenibile, fresco, nutriente e gustoso.



"Esiste una definizione formale e "altisonante" del progetto Marcà Vècio che si propone come un modello di business replicabile basato sulle sinergie create tra persone che rappresentano l'eccellenza alimentare del piccolo commercio di un territorio, per creare un mercato alimentare coperto che diventi il luogo dove fare la spesa".

MARCÀ VÈCIO:
UN'UNICO SPAZIO, TANTE INIZIATIVE!

Nel prossimo numero del nostro magazine troverai IL CALENDARIO della stagione: ESTATE!

- Incontri con i produttori
- Degustazioni
- Un nuovo modo per conoscere il territorio e i prodotti

I NOSTRI FOCUS:

1. Mettere l'ATTENZIONE al cliente al centro di tutto quello facciamo;

4. Sviluppare, ove possibile, INNOVAZIONE tecnologica nei settori in cui operiamo;

2. Conoscere ed ACCORCIARE, per più prodotti possibile, la 'supply chain' (la filiera produttiva con i suoi passaggi fino al cliente finale);

5. Integrare tutte le nostre attività creando SINERGIA e complementarità, non competizione;

3. Cercare di MASSIMIZZARE la qualità in tutto quello che facciamo (e nei prodotti che proponiamo);

6. Essere un esempio di SOSTENIBILITÀ sia in senso economico-finanziario che ambientale;

7. Costruire uno stretto LEGAME con il territorio in cui operiamo.



LA MACELLERIA

LA PICCOLA MACELLERIA



I nostri valori si fondano su due principi: tradizione e ricerca

GLI ANTICHI SAPERI DA TRAMANDARE

La Piccola Macelleria, gestita e coordinata da **Maxime Nascimben**, nasce dalla volontà di tramandare un lavoro fatto di passione e di insegnamenti: l'attività prende ispirazione da **Giorgio Zanardo**, che per oltre 30 anni è stato un punto di riferimento per le macellerie storiche di Treviso. Giorgio tramandò ai suoi soci la passione, i segreti e la dedizione per il lavoro del macellaio.

Maxime dopo anni a suo stretto contatto e ricco di saperi e obiettivi, con l'invito di Michele ha deciso di unirsi al nuovo progetto di **Marcà Vecio** per portare La Piccola Macelleria ad un livello successivo e più innovativo. Maxime crede fermamente nel voler coinvolgere il cliente in maniera più consapevole, volenteroso di far conoscere

le tipologie di carne al momento dell'acquisto e far capire l'importanza della "stagionalità" anche per quanto riguarda un reparto che apparentemente sembra

non aver stagionalità (così come per il pesce).

Quella di Maxime è una vera e propria passione per i dettagli, per la ricerca delle piccole realtà locali che lavorano mantenendo le tradizioni e l'amore per il proprio mestiere. Un'ideale che coincide in pieno con quello degli altri partecipanti al progetto di **Marcà Vecio** e, con quello di Michele, che crede

ciecamente nell'energia e nella professionalità di Maxime.



È UNA QUESTIONE DI GUSTO!

LA SCELTA

La scelta degli allevamenti è guidata da due principi: il benessere dell'animale e la conseguente qualità del prodotto.

Che tipi di allevamenti scegliamo?

Oltre a proporre una piccola parte di carne da allevamento tradizionale (in stalla), La Piccola Macelleria sceglie fornitori che lasciano i bovini al pascolo, ad esempio uno dei fornitori ufficiali possiede oltre

30'000 ettari di prati dove l'animale è libero di pascolare, dove può crescere secondo i suoi naturali ritmi biologici e quindi non forzato all'ingrasso, mantenendo così i suoi aspetti nutritivi naturali, e non alterati da mangimi o alimentazione chimica, con il risultato di un prodotto finale più salutare,

dai sapori caratteristici dettati dall'alimentazione e la vita dell'animale al pascolo. Stessa cosa per quanto riguarda la scelta del pollame: tutto il pollo e le uova che La Piccola Macelleria propone sui suoi banchi è d'allevamento a terra, in campi all'aperto. Una cosa è certa, scegliendo di acquistare i nostri prodotti, noterete la qualità e il gusto che porterete sulla vostra tavola.

PICCOLO SPOILER: IL PRONTO CUOCI!

Un banco dedicato a tutto quello che è già pronto e preparato da La Piccola Macelleria per essere cucinato direttamente a casa: spiedini, cotolette, hamburger, hamburger farciti in base alla stagionalità e molto altro!

NON VEDIAMO L'ORA DI FARCI CONOSCERE!



Maxime Nascimben

