



MACELLERIA  
**MARCHETTI**

*Macellai a Novara dal 1905*



**MACELLERIA**  
**MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905



Marchetti Secondo, classe 1881, e Pasquino Antonia, classe 1885: fondatori della Macelleria Marchetti



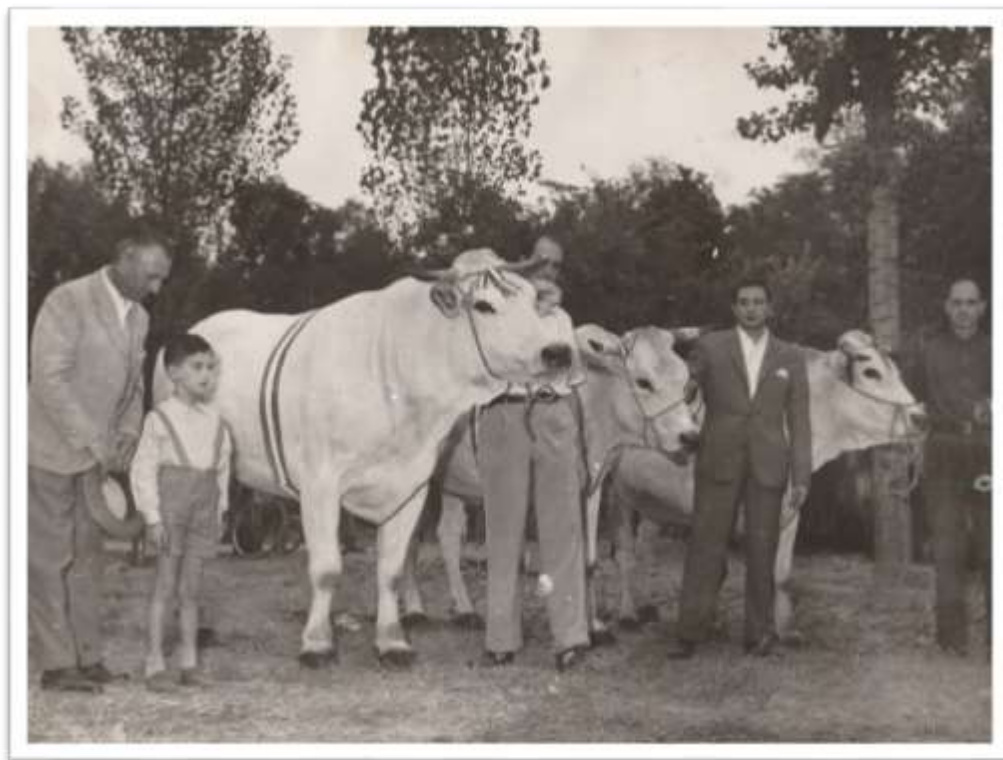
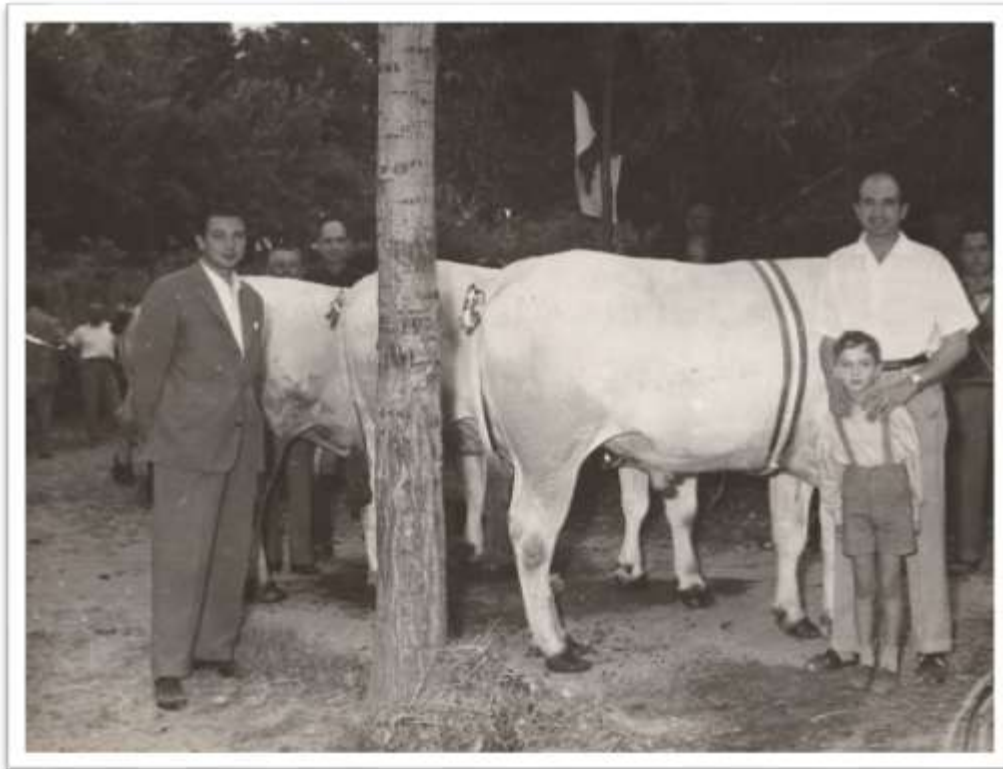
**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



Marchetti Gaudenzio, classe 1926, nella macelleria storica  
in via 23 marzo. Anni '60.



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905



Marchetti Erminio, Marchetti Luigi, Marchetti Gaudenzio e Marchetti Secondino alla fiera del bestiame, con manzi piemontesi acquistati in loco. Anni '50.



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905



Marchetti Marco e Marchetti Paolo. Negozio di via 23 marzo. Anni 2000.



MACELLERIA  
**MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



Marchetti Marco. Stalla del Macello Civico di Novara,  
gruppo di vitelli da latte acquistati in provincia di Cuneo.  
Anni '80.



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



Marchetti Marco. Lavorazione trippa al Macello Civico di Novara. Anni '90.





**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



Marchetti Paolo. Stalla del Macello Civico di Novara. Anni '80.



**MACELLERIA**  
**MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
*Macellai a Novara dal 1905*

# HANNO DETTO DI NOI



MACELLERIA  
**MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905



## Macelleria M

Proposta  
di carni bovine  
(Vitella della  
coscia e manza)  
di razza  
Piemontese  
da sempre...



...inoltre sempre di nostra macellazione agnello

e polleria piemontese rurale cresciuta all'aperto  
e per chi ha fretta le nostre carni cotte da asporto

Via XXIII Marzo, 82 NOVARA



MACELLERIA  
**MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905

# Marchetti Gaudenzio



**elli allevati in valle Stura (Cuneo)**

erto  
porto

**VARA tel. 0321 625633**



**MACELLERIA  
MARCHETTI**  
Macellai a Novara dal 1905

**MACELLERIA  
MARCHETTI**

**100°**  
anniversario



*Gentile Cliente,*  
*in occasione della festa del **CENTENARIO***  
***MACELLERIA MARCHETTI** siamo lieti*  
*di invitarLa per una degustazione*

**Domenica 16 Ottobre 2005**

**dalle ore 11,30**

*all'Agriturismo «CASCINA MARGHERITA»*  
*località Azienda Agricola "Il Pascolo", dopo*  
*Cameriano, a destra, in direzione Ponzana.*

*E' gradita una Vostra gentile conferma*  
Tel. 0321.625633



**MACELLERIA  
MARCHETTI**

Macellai a Novara dal 1905



## Slow Food® Valsesia

Caro Socio/a, Amico/a

Torna, sempre con voglia di divertirsi, l'iniziativa "**Stasera Cucino Io**". Nata tra un gruppo di amici, prosegue con lo spirito di dare la possibilità a chi vorrà mettersi in gioco di poter realizzare una piatto, una ricetta, da poter gustare in tutta convivialità. Vi aspettiamo **Martedì 20 Novembre** alle 20.15 a **Cavaglio in via Asilo 19 (presso il Circolo)**.

### Sua Maestà il Bollito Misto di Piemontese

**Puntina o Scaramella**

**Fiocco di Punta**

**Reale**

**Cappello da prete**

**Muscolo o Giaret Anteriore**

**Muscolo o Giaret Posteriore**

**Codone**

**Lingua**

**Testina**

**Coda**

**Gallina**

**Rollata o Tasca Ripiena**

**Stasera Cucino Io: i fratelli Marco e Paolo Marchetti di Novara,  
famosi macellai e selezionatori di carni**

**Pere Martin Sec al Vino Rosso**

**Stasera Cucino Io: il mitico Mamo**

### Caffè

**Bagnet Ross**

**Bagnet Vert**

**Mostarda**

**Salsa Aioli**

**Stasera Cucino Io: il vero vignaiolo Tiziano**

**Stasera Cucino Io: l'uomo Slow Gianni**

**Stasera Cucino Io: il pazzo Vic**

**Stasera Cucino Io: la Birraia Jebbina**

Sarà comunque tutto curato dalla sinergia dei "**Stasera Cucino Io**"

Costo: Euro 27.00

o forse meno in base alla spesa

Parte del ricavato sarà devoluto

All'associazione Terra Madre

**Prenotazioni: Gianni 340 7691682**

**Entro domenica 19 Novembre**

### Vini:

**Nebbiolo dei Monteregio**

**Azienda Agricola Mazzone Tiziano**

Saluti slow: **Gianni, Ale, Vic, Tiziano, Mamo, Jebbina, Marco, Paolo**

*Condotta della Valsesia Via Vittorio Veneto, 40 13011 Borgosesia (Vc)*

*C.F. 91015500027 Iban: IT85 H033 5901 6001 0000 0003 020*

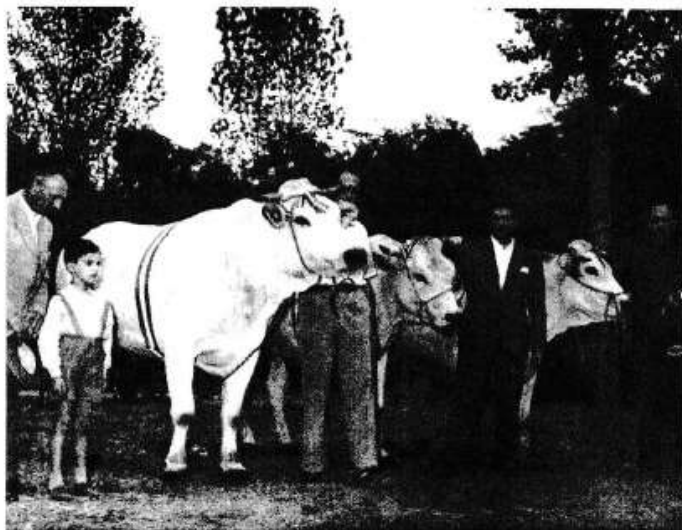
Tel/Fax 0163 25886 Cell. 340 7691682 Email: [slowfood\\_valsesia@libero.it](mailto:slowfood_valsesia@libero.it)

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) [www.4upperpiedmont.it](http://www.4upperpiedmont.it) [www.gattinarainpiazza.it](http://www.gattinarainpiazza.it)

[www.quaronasesia.it](http://www.quaronasesia.it) [www.gattinara-online.com](http://www.gattinara-online.com)

# Macelleria Marchetti 100 anni di carni selezionate e di qualità

Cento anni di attività, ma anche di passione per una professione che ha coinvolto tre generazioni. Una vera e propria storia di famiglia, fatta di legami con il territorio, di lavoro e dalla continua ricerca di un rapporto di fiducia all'insegna della qualità con la propria clientela oltre che di risposte positive per esigenze alimentari che - nell'arco di un secolo - si sono significativamente evolute. Questo si è voluto ricordare, lo scorso 16 ottobre, in occasione della grande festa per i cento anni della nota macelleria "Marchetti", vera e propria istituzione commerciale novarese che ha sede in corso XXIII Marzo n. 36. L'azienda di famiglia è stata infatti fondata nel 1905 da Secondo Marchetti, classe 1881, che ha coinvolto nel proprio lavoro i tre figli Luigi, Erminio e Gaudenzio, tutti e tre macellai, tutti e tre titolari di attività che si sono diversificate e irradiate sul territorio cittadino (oltre a corso XXIII Marzo anche in corso Italia e in vicolo della Canonica). Oggi resta quella che era la vera e propria "base" nella zona della città in cui tutto ha avuto inizio e che è diventato un punto di riferimento per il quartiere. A custodire l'eredità e la tradizione ci sono oggi



Nella foto i fondatori Gaudenzio, Luigi ed Erminio durante un fiera del bestiame nel xxxx

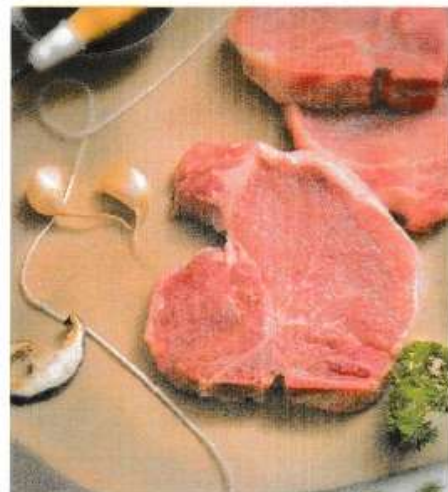
Marco e Paolo, figli di Gaudenzio. «Inutile dire - hanno detto i due fratelli - che siamo orgogliosi di questo traguardo sia perché noi per primi amiamo il nostro lavoro, sia per quello che questi cento anni rappresentano per la nostra famiglia. Se siamo qui è perché noi - e prima di noi il nonno, il papà e gli zii - pur mantenendo inalterate rispetto al passato le costanti della selezione in prima per-

sona degli animali vivi da acquistare e la macellazione in proprio, abbiamo saputo gestire l'evoluzione della nostra professione. Una professione che non va solo analizzata per quanto riguarda gli investimenti e le scelte di tipo pratico, tecnico e sanitario, che negli anni hanno sicuramente consentito a chi, come noi, svolge con serietà questa professione di migliorare la qualità del

prodotto, ma anche per quello che è stato il cambiamento del gusto e della cucina. Questo aspetto, per esempio, ci ha portati a diversificare la nostra offerta, aggiungendo alla carne bovina - sempre piemontese, di provenienza e tracciabilità più che sicure oltre che certificata da allevatori con i quali siamo continuamente in contatto - quella avicola e quella ovina». E anche per queste due

tipologie di carne la macelleria "Marchetti" applica un'esigente selezione, con "ricerche" «che vanno dalla Valsesia per il capretto, alla valle Stura per l'agnello, entrambi di primissima qualità. Stesso discorso per la polleria, nostrana e ru-

lari, dagli insaccati, alle conserve, che selezioniamo personalmente e che, come tutto ciò che si trova nel nostro esercizio, ci permettiamo di consigliare ai nostri clienti in assoluta sicurezza. E questa passione professionale - hanno



rale, scelta sempre con serietà e competenza». Da notare che la macelleria di corso XXIII Marzo, come hanno spiegato Marco e Paolo Marchetti, offre anche «prodotti freschi pronti per la cottura di nostra produzione e una serie di alimenti partico-

detto a conclusione i fratelli Marchetti - è probabilmente il segreto di questo successo che dura da cento anni e che la nostra famiglia ha saputo trasmetterci».

A cura di Spazio Pubblicità



## MACELLERIA MARCHETTI GAUDENZIO

di Marco e Paolo



**Carni bovine adulte di razza piemontese di nostra macellazione da... sempre.**

**Agnello allevato in Valle d'Aosta  
Pollame rurale allevato all'aperto in Piemonte  
Suino fresco allevato in Italia.**



Via 23 Marzo 82,84,86 - NOVARA - Tel. e Fax 0321.625633





# Sapori genuini

di Serena Fiocchi

**M**acellano ancora personalmente, secondo gli insegnamenti tramandati in famiglia da padre in figlio fino alla loro generazione. Scelgono i bovini degli allevamenti di razza piemontese o di incroci con razza piemontese adattando l'esperienza maturata in quasi un secolo di attività alle esigenze del gusto contemporaneo.

Perché quando il nonno Secondo Marchetti, classe '81, di Nibbiola, aprì bottega sul corso XXIII Marzo 74, il consumo di carne non si riduceva certo, come oggi,

all'abitudine della bistecca. Del bovino si mangiava tutto e lo si macellava più maturo, perché la massaia dell'epoca aveva più tempo da dedicare alla cucina e sapeva "intenerire" la carne con una cottura accurata a tutto vantaggio del sapore. Ed erano bolliti e brasati, il cui aroma riempiva anche il retrobottega della macelleria Marchetti dove, poco meno di cent'anni fa, nonna Antonietta curava la clientela e cucinava per il personale e i cinque figli, due femmine e tre maschi. «**E questi ultimi sono diventati tutti macellai**» - ricordano i fratelli Marco e Paolo Marchetti, attuali titolari dell'omonima



Marco e Paolo Marchetti con gli zii Erminio e Luigi

macelleria, ora in corso XXIII Marzo 82/84/86 - **sia nostro padre Gaudenzio, sia i suoi fratelli Erminio e Luigi.**» Una passione di famiglia, insomma, ripagata dalla gratificazione dei risultati raggiunti ed evidente nell'orgoglio con cui i fratelli Marchetti ripercorrono le tappe di un'evoluzione professionale che, per loro, è anche storia di famiglia. Con questo spirito si preparano a festeggiare i novant'anni d'attività aziendale e di rapporto

fortunato con una clientela che chiede loro la qualità, la consulenza esperta e l'accuratezza di servizio di sempre, più qualche novità di oggi: involtini, spiedini, hamburger, polpettoni, per esempio. E pollame, agnelleria, affettati, tutto all'insegna della freschezza e di quella genuinità che è il miglior regalo che ciascuno può fare al proprio benessere non solo sulla tavola delle grandi feste, ma in ogni giorno dell'anno.

## MACELLERIA MARCHETTI

### 90 ANNI AL SERVIZIO DEI CLIENTI



**MARCO e PAOLO** propongono,  
per le feste natalizie,  
AGNELLINI - CAPPONI NOSTRANI  
ZAMPONI - LE RINOMATE CARNI  
BOVINE PIEMONTESE  
e tutto ciò che è tradizione,  
rigorosamente freschi,  
di qualità superiore

**C.so XXIII Marzo n. 82-84-86 NOVARA Tel. 0321/625633**

