

MAKUMATKA

8
MAKU-
PALAA

Maistiaisia Marchesta

Adrianmeren puoleisessa Italiassa lymyää herkuttelijan paratiisi. Marchen maakunnan parhaat paikallisherkut löytyvät pikkukaupunkien toreilta ja ravintoloiden listoilta.

Elina Jyväkset, Elina Jyväk, Giovanni Mariotti ja Fotolla



Trippa

Trippa on perinteikäs italialainen ruokalaji, joka tunnetaan erityisesti Rooman alueella. Alkuaan mahalaukku on ollut edullinen kansankeittiön aines, josta on tullut sittemmin varsin salonkikelpoinen herkku.

Trippa valmistetaan keittämällä vasikan mahalaukkuu tuntikausia mausteliemessä, jossa on sipulia, varsiselieriä, porkkanaa ja valkosipulia. Kypsä mahalaukku paloitellaan ja haudutetaan vielä pitkään ja hartaasti tomaattikastikkeessa. Lopputuloksena on rakenteeltaan pehmeä ja maultaan melko mieto ruokalaji. Trippa tarjoetaan yleensä muhennoksena, parmesaaniraasteella viimeistelyinä.



Juusto

Marchen alueen tunnetuin juusto **Casciotta d' Urbino DOP** valmistetaan lampaan- (70 %) ja lehmänmaidosta (30 %). Rakenteeltaan puolipehmeän juuston makeahkossa maussa voi erottaa pähkinäisyyttä ja kukkaisuutta. Juustoa tehdään ainoastaan huhti-syyskuussa.

Fontegrannen tilalla on valmistettu juustoja jo kolmen sukupolven ajan. Viime aikoina vuohenmaidosta tehtyjen juustojen suosio on kasvanut. Tilamyymälässä on myynnissä erilaisten juustojen lisäksi laatu-pastaa ja alueella valmistettua hunajaa. Maistelu juustokauppoja tehdessä kuuluu asiaan. Fontegrannen erikoisuutena on juusto, jossa on sekä lehmän-, vuohen- että lampaanmaitoa. Juustolan pihalla vierailijaa hauskuuttavat uteliaat vuohet.

Azienda Agricola Fontegranno
Via Castellars Ete II, Belmonte Piceno,
fontegranno.it



Tryffeli

Tryffeli-sieni elää maan alla symbioosisissa tammen, saksanpähkinä- ja kastanjapuun kanssa. Kaikkein arvostetuin on valkoinen tryffeli, joka kasvaa ainoastaan luonnonvaraisena.

Amandolan kaupungin alueella kasvavia valkoisia tryffeleitä kerätään lokakuusta joulukuun loppuun. Hintaa näille kallisarvoisille aarteille voi kertyä jopa 3 000 €/kg. Marraskuun ensimmäisenä viikonloppuna Amandolassa vietetään valkoisen tryffelin juhlaa.

Mustat tryffelit sopivat myös viljeltäviksi, niiden hinta on noin 800 €/kg. Tryffeli-keuhko aikaa tuottaa setoa vasta 9-10 vuoden päästä sienten istuttamisesta. Mustan tryffelin korjuuaika on syyskuun alusta maaliskuun puoliväliin. Nauti hienostuneen tryffelin mausta kotikeittiössä. Jo muutamia tippeä tryffeliä aateloit pastan tai keiton.

3x Elinan suosikkipaikka

- * **Yö porvarispalatsissa**
Palazzo Romani Adami
kätkee sisälleen sekä
aateellisuun yksityisko-
dun että huipean Bar &
Breakfastin.
pala.romani.adami.com
- * **Fermon kaupunki**
Feron historia ulottuu
sijalle ennen Rooman
valtakuntaa. Keskeinen
sijainti tekee kaupun-
gieta hyvän tukikohdan
Marchen valloittamiseen.
- * **Luomutila B&B**
Englantilais-italialaisen
pariskunnan pitämä
luomutila on värin var-
sin automaatti Adriame-
ren rannalla.
ilmetegranosgruostino.com



Slow Food -liike edistää
Marchen alueella vanhojen
paikallislajikkeiden ja luonnon
monimuotoisuuden ylläpitämistä.

Omena

Sibillini-vuoristossa kasvaa paikallinen, omenalajike **Mela Rosa**, pinkki omena. Pienikokoiset puna-vihreät omenat ovat muodoltaan hieman litteitä ja erittäin maukkaita. Leikkupinta on vaaleanpunertava. Ulkomuodoltaan omenalajike ei ole niin myyvä ja edustava kuin monet jalostetummat sukulaisensa. Mutta maku on uskomattoman hyvä.

Kokeile Mela Rosa -omenoista tehtyä hilloa, joka on todella herkullista.

Vierailuomutilla:
caravanserraglio.com/marche-organic-farm.htm

Salami

Salamit ja ilmakuivatut kinkut saavat herkuttelijan pään pyörälle ja suolatasapainon järkkymään. Tilaa ravintoloiden alkupalalajitteita, niin pääset salamien makuun.

Tunnetuin salami on alkuperämerkinnällä suojattu **Prosciutto di Carpegna DOP**, mikä on maustettu katajalla ja muistuttaa ulkonäöltään ilmakuivatua kinkkua. Salamit voivat olla rakenteeltaan myös pehmeitä. **Ciauscolo** muistuttaa koostumukseltaan liki pateeta. Se maustetaan pippurilla ja valkosipulilla ja kylmäsavustetaan katajanoksilla.

Paikallisherkuja Fermon keskustassa
locandadelpallo.com



Kalakeitto

Adrianmeren satamakaupunki **Porto San Giorgion** erikoisuus on rustiikkinen kalakeitto, **Brodetto Sangiorgese**. Alun perin kalastajat valmistivat sen niistä pikkukaloista ja äyriäisistä, joita he eivät saaneet myytyä eteenpäin. Jokaisella perheellä on oma reseptinsä tähän keskiajalta peräisin olevaan keittoon.

Alkuperäiseen brodettoon täytyy käyttää vähintään 13 eri kala- ja äyriäislajia. Intensiivisen makuinen liemi maustetaan tomaattipyreellä, vihreillä tomaateilla, persiljalla, viinietikalla, chilillä, öljyllä ja suolalla.

Keitto tarjotaan paahdetun vaalean leivän tai polentan kanssa. Iso servietti on tarpeen liemessä olevia kokonaisia äyriäisiä ja isoja kalalajiloja nauttiessa.

sangiorgio-turismo.it/en/

Vaella Fermon
ikivanhoilla kaduilla ja
kujilla. Ihaile vanhan
keskustan taidokkaita
yksityiskohtia.



Vierailin Marchessa maaliskuun lopulla, jolloin ulkona tarkeni iiman takkia, maritetiiput kukkivat ja maisemat olivat vehreyttä pullollaan. Ihastuin Marchen kumpuilevaan maastoon, jossa toinen toistaan viehättävämmät pikkukaupungit odottivat matkailijaa. Paikalliset ihmiset puhuivat ruoasta ja maakunnastaan suurella rakkautella. Myös alueen ikivanha historia teki vaikutuksen. Fermon Rooman valtakunnan aikana rakennetuissa maanalaisissa vesisäiliöissä ja holvitoissa oli huikaa vierailu. Haaveilen jo seuraavasta reissusta, jolloin vuokraisin muuttaman perheen kanssa ihanan talon ja huristeilsimme ympäriinsä. Marche on ollut toistaiseksi hyvin varjeltu salaisuus. Siellä vältyt Toscanan ruuhkilta."

Elina Jyvä, tuottoja, leivontablogari
raku.fi/baking-instinct



Possu

Marchessa liha on arvossaan. Festivaaleilla ja juhlaruokana tarjotaan **porchettaa** eli kokonaisena vartaassa kypsennettyä porsasta. Kokonainen porsas puhdistetaan ja käsitellään luuttomaksi. Liha maustetaan fenkolilla, sitruunalla, valkosipulilla ja rosmariinilla.

Kokonaisena vadilla tarjoiltu porsas on häikäydyttävä näky, mutta lihan on todella herkullista ja mehevää. Porsaan kera maistuvat yrteillä maustetut, paistetut perunat.

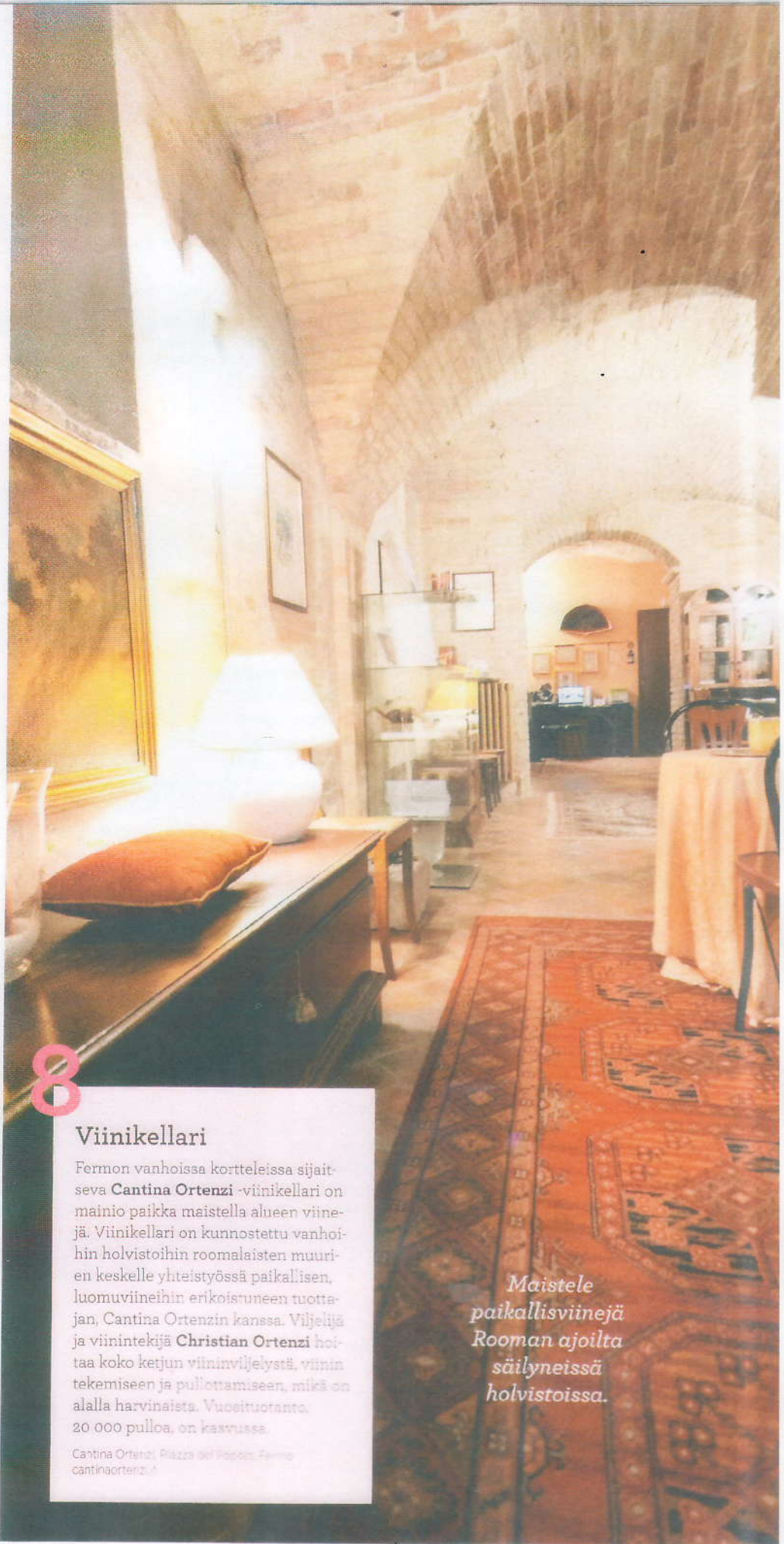
Majoitus keskellä maaseutua ja paikallisehkkuja.
Maisti-amatkailuyritys: Colle dei Ceci, ilcolledeicecili.it



Marche

3x ruokatuliainen

- * **Tumma kastanjahunaja** on maularaan hieman tavallista hunajaa karvaampi. Se sopii erityisesti lampaan- ja vuohenjuuston, Grana Padanon, Taleggion tai ricottan kera.
- * **Tryffeleitä** myydään kokonaisina säilöttyinä, pienissä lasipurkeissa tai öljyyn upottuna. Myös tryffeileillä maustettu pasta on kokeilemisen arvoisen.
- * **Mela Rosa -omenahillo** sopii maurosti juustojen kera, sellaisenaan tai jogurtin kanssa. Kokeile sitä myös leivonnaisiin.



8

Viinikellari

Fermon vanhoissa kortteleissa sijaitseva **Cantina Ortenzi** -viinikellari on mainio paikka maistella alueen viinejä. Viinikellari on kunnostettu vanhoihin holvistöihin roomalaisten muurien keskelle yhteistyössä paikallisen, luomuviineihin erikoistuneen tuottajan, Cantina Ortenzin kanssa. Viljelijä ja viinintekijä **Christian Ortenzi** hoitaa koko ketjun viininviljelystä, viinin tekemiseen ja pullottamiseen, mikä on alalla harvinaista. Vuosituotanto, 20 000 pulloa, on kasvussa.

Cantina Ortenzi, Piazza del Popolo, Fermo
cantinaortenzi.it

Maistele paikallisviinejä Rooman ajoilta säilyneissä holvistöissa.