



[22 luglio 2025](#) / [6 commenti](#)

Vini e grotte italiane nelle Marche

Scritto da Jonathan Gharbi de Maré

Il viaggio in Italia e nelle Marche continua dopo un inizio meraviglioso con deliziosi dolci, pasta, tartufi e vini di alta qualità. [Di più sulle Marche](#) qui. Continuiamo ad assaporare i prodotti locali e incontrare i piccoli imprenditori con grande impegno.

Turismo e piccole dimensioni nelle Marche

È la piccola scala, la passione degli imprenditori locali e il cibo che attirano le persone nella regione delle Marche. Ci sono anche molti piccoli hotel e bed & breakfast; c'è alloggio in quasi ogni piccolo paese, ma ce ne sono anche molti al di fuori dei centri urbani.



I prezzi sono intorno alle mille corone a notte per una camera doppia nelle strutture con valutazioni più alte. Il cibo è più economico rispetto alle grandi metropoli e il vino è un piacere da acquistare. Si possono trovare ottimi vini per meno di 15 euro nei negozi e il ricarico nei ristoranti è basso.

Il turismo nelle Marche è relativamente ridotto e si sta cercando di attirare più visitatori, il che suona positivo, considerando che ci sono già diversi luoghi in Europa che cercano di rallentare il flusso turistico. Se stai pianificando un viaggio in Italia senza dover affrontare folle o svuotare il portafoglio, le Marche sono una buona scelta.



È bello rinfrescarsi in uno dei piccoli fiumi che scorrono nelle Marche, non dimenticare il costume da bagno! I corsi d'acqua sono perfetti per un'escursione tranquilla e un po' di relax immersi nella natura.

Le Grotte di Frasassi – una delle più grandi d'Europa

Se vuoi rinfrescarti e sfuggire al caldo per qualche ora nel mezzo della giornata, una visita alle enormi Grotte di Frasassi, situate a sei miglia nell'entroterra dalla capitale regionale Ancona, è l'ideale. La temperatura all'interno è di circa 14 gradi, quindi potrebbe essere necessario un maglione mentre esplori il passaggio lungo 700 metri.



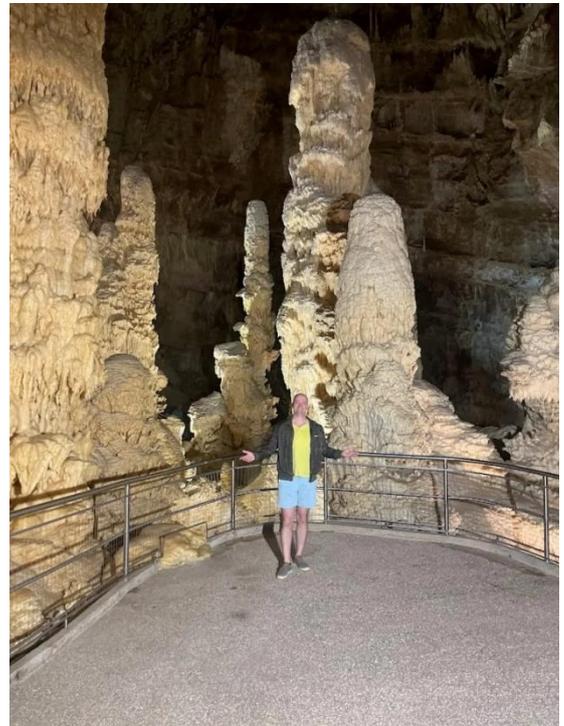
Panoramica delle Grotte di Frasassi



La grotta più grande è immensa. A volte organizzano anche concerti, quindi dai un'occhiata al loro sito web se vuoi vivere un'esperienza fuori dall'ordinario. La combinazione di musica e l'atmosfera unica delle grotte deve essere davvero spettacolare!

Per chi ha visitato la Lummelunda Cave a Gotland, questa è la versione più grande ed è anch'essa situata in un'area calcarea. Le formazioni di stalattiti sono numerose e, tra

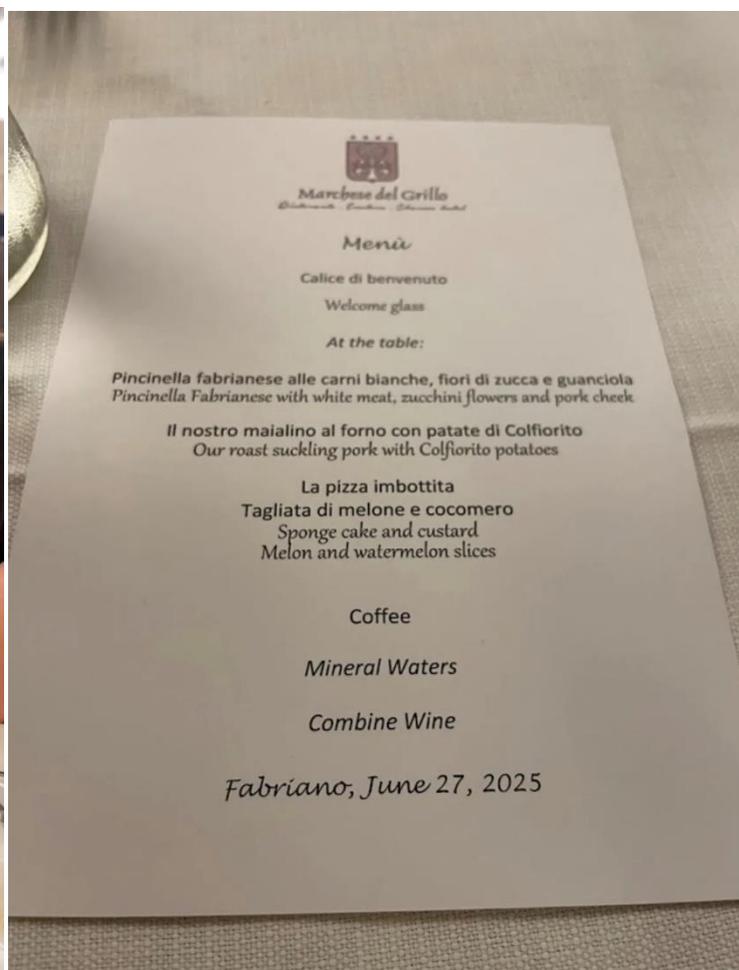
quelle che si erigono verso l'alto, le stalagmiti raggiungono anche i 20 metri di altezza. Ciò che è veramente straordinario è la grande sala della grotta, che misura 80 metri di lunghezza, 120 metri di larghezza e 200 metri di altezza. Un vero e proprio colosso della natura! La sua vastità e maestosità sono difficili da immaginare fino a quando non le si vede dal vivo.



Marchese del Grillo - un'oasi gastronomica vicino alle Grotte di Frasassi

Vicino alle Grotte di Frasassi si trova questo accogliente hotel con il suo rinomato ristorante, che ha vinto diversi premi per cibo e vino. La loro lista dei vini, in particolare, è stata riconosciuta come una delle migliori in Italia. Il loro chef **Marco Cappelletti** è anch'esso famoso ed è il creatore della cucina innovativa ed sperimentale del ristorante. **Marchese del Grillo** è un'azienda familiare, dove i genitori degli attuali proprietari furono quelli che iniziarono il restauro della casa e la preparazione dei piatti.

Offrono un **menu degustazione a 50€** e i vini variano da **16€ a 50€** per la maggior parte delle bottiglie, prezzi relativamente bassi considerando l'alto livello della cucina. Abbiamo avuto l'opportunità di assaporare una **pasta fatta con farina di grano e lievito**, preparata secondo una ricetta antica. Un tempo, le persone a volte prendevano gli avanzi della preparazione del pane e ne ricavano la pasta, una pratica un po' **non ortodossa**, forse, ma assolutamente deliziosa.



C'è qualcosa di speciale nella pasta in Italia, il sapore sembra essere sempre migliore quando ci si trova nel contesto italiano: seduti in sale con volte affrescate, circondati da storia e arte affascinante. Ogni boccone sembra essere più ricco, più autentico, come se ogni piatto raccontasse una storia di tradizione e passione. L'atmosfera rende tutto ancora più speciale, e davvero, **tutto ha un sapore migliore** quando sei in Italia.



Marchese del grillo's own pasta



Marchese del Grillo utilizza patate di Col Fiorito, conosciute per il loro ottimo sapore. Queste patate sono apprezzate per la loro qualità e il gusto autentico, che aggiunge un tocco speciale ai piatti preparati con ingredienti locali. Sembra che ogni dettaglio, dai prodotti alla preparazione, contribuisca a creare un'esperienza gastronomica davvero unica.

Cantine Belisario e l'uva bianca Verdicchio

A volte dimentichiamo che non si tratta solo di qualche vigna che incontriamo in Italia, ma di vini premiati che si classificano tra i migliori a livello internazionale. Una di queste cantine è Cantine Belisario, gestita da Roberto Potentini, un professore di enologia che supervisiona 300 ettari di vigneti situati nelle colline delle Marche.

Il Verdicchio, il loro vino bianco distintivo, è una delle varietà più apprezzate della regione, noto per la sua freschezza, eleganza e versatilità. La passione e l'esperienza di Potentini, unita al terroir unico delle Marche, fanno di questo vino una vera eccellenza.



Sulla strada che porta agli agrumeti di Belisario, la vista sulle Marche è mozzafiato

Le viti più comuni nelle Marche sono il Montepulciano e la rara Lacrima di Morro d'Alba per il vino rosso. Il Verdicchio, invece, è coltivato nelle Marche sin dal XIV secolo ed è proprio questa varietà che Belisario riesce a interpretare al meglio.

Il Verdicchio è noto per la sua freschezza, eleganza e capacità di invecchiamento, mentre il Lacrima di Morro d'Alba offre un profilo aromatico ricco e speziato, più unico che diffuso. Le Marche, con il loro clima ideale e i terreni vari, sono il contesto perfetto per la produzione di questi vini distintivi, che raccontano la storia della regione in ogni sorso.



Degustazione di vini in una delle piccole aziende agricole di Belisario.



Marchese del Grillo, bollicine rosé servite prima del pasto. Un inizio elegante e frizzante per aprire la serata, perfetto per stimolare l'appetito e prepararsi a gustare i piatti che seguiranno.

Il vigneto Belisario si trova a Matelica ed è una vera delizia assaporare un vino che proviene proprio dall'area di origine dell'uva. Ciò che rende unica Matelica è che il vino, coltivato sulle colline a pochi chilometri dall'entroterra, è esposto ai venti salmastri del Mare Adriatico. In uno dei loro vini, si può addirittura percepire una leggera salinità, una caratteristica distintiva che aggiunge una dimensione speciale e complessa al sapore, evocando il legame profondo tra terra e mare.



Belisario produce anche un vino da dessert realizzato secondo tradizioni secolari, con l'aggiunta di miele e vino spumantizzato

Proviamo un Verdicchio giovane del 2024 e lì ritroviamo quella leggera salinità che, insieme alla componente minerale, dona al vino un perfetto equilibrio e freschezza. I prezzi sono anche ottimi, con le bottiglie che vanno dai 10 ai 15 euro, nonostante l'eleganza del vino e i numerosi premi conquistati dalla cantina.

Fondata nel 1971, Roberto Potentini è entrato in azienda nel 1988 e non si può non notare l'orgoglio che mette nel produrre alcuni dei migliori vini a base di Verdicchio. La sua passione e dedizione traspaiono in ogni bottiglia, rendendo i vini di Belisario un vero simbolo della qualità delle Marche.



Roberto spiega come i venti del mare incontrano le coltivazioni sulle colline, creando un microclima unico che arricchisce i vigneti.

Visita al produttore di vino Ciu Ciu, cena con olive fritte

Visitiamo un altro produttore di vino nella regione, che è delle stesse dimensioni delle Cantine Belisario, ma con più vigneti situati in diverse aree. Il produttore di vino Ciu Ciu offre circa 20 vini, suddivisi equamente tra rossi e bianchi, e facciamo tappa nel loro showroom nel piccolo paese di Offida. Qui si può scoprire la varietà e la qualità dei loro vini, che riflettono la ricchezza del territorio marchigiano.

Inoltre, i loro vini sono disponibili anche nei sistemi di distribuzione più ampi, permettendo così di gustarli ovunque. Durante la visita, siamo accolti con una tradizionale cena di olive fritte, un piatto tipico che si sposa perfettamente con i vini della casa, creando un'esperienza gustativa davvero locale e autentica.



Ciu Ciu ha un piccolo ristorante dove puoi gustare i loro piatti tipici e, allo stesso tempo, acquistare il vino da portare a casa.



Ciu Ciu ha una cantina a soli 200 metri dal loro showroom di Offida e, come per tutto ciò che riguarda l'Italia, c'è una lunga storia dietro questa cantina.



Lo chef da Ciu Ciu

Durante la visita e la degustazione dei vini, abbiamo l'opportunità di assaporare una delizia locale che non avevo mai sentito nominare: olive fritte. Si tratta di olive grandi che vengono divise, farcite con carne tritata e poi avvolte in una pastella per essere fritte in abbondante olio. È una combinazione di sapori inaspettata, ma assolutamente deliziosa.



Palline di olive fritte con carne macinata finemente. Un piatto tipico delle Marche, dove la croccantezza delle olive fritte si combina perfettamente con la morbidezza e il sapore della carne, creando un contrasto di consistenze e un'esplosione di sapori davvero unica.



Per antipasto da Ciu Ciu, ecco alcune fette sottili di prosciutto crudo e salumi locali

Non puoi fare a meno di notare l'entusiasmo e l'amore per la regione quando incontri le persone dietro ai vini e ai cibi. C'è anche un forte senso di orgoglio per un'arte che è stata spesso tramandata di generazione in generazione, con un legame profondo con la tradizione e il territorio.

Nel prossimo articolo sulle Marche, visiteremo una fattoria che è stata tramandata nel corso degli anni e esploreremo alcuni piccoli borghi davvero accoglienti e storici, che raccontano storie antiche e offrono un'atmosfera unica, lontano dalle rotte turistiche più battute.



JONATHAN GHARBI DE MARÉ

Jonathan has lived abroad for about 10 years but now lives in Stockholm and runs jbwtravels.com with a focus on craft beer and wine and there you will find a collection of all his publications.

Jonathan opened the first craft brewery in Burkina Faso and wrote the book *Beer guide to Vietnam*. He is a reporter for the beer promotion magazine *Maltesen*. Besides beer, he has a keen interest in nature and unusual travel destinations.

Follow Jonathan here:

