

ITALY'S FINEST: LE MARCHE

A wide-angle landscape photograph of the Le Marche region in Italy. The foreground is dominated by rows of green vineyard plants in a field. Beyond them, rolling hills are covered in a mix of green fields and clusters of trees. In the far distance, a range of blue mountains is visible under a bright blue sky with some light clouds. The sun is high in the sky, creating a lens flare effect.

DROOMLAND VAN TRUFFEL EN WIJN

Met het bezoek aan Le Marche is een ervaren reizigershart veroverd. Het mijne. Deze regio is een absoluut heerlijke reisbestemming. Voor gourmands; voor mensen die vrolijke mensen waarderen; een regio voor het goede leven en de weldaad van de zon. Ook hier de indrukwekkende historie die bij Italië hoort, evenals cultuurschatten te over. Le Marche biedt in feite een soort levensinspiratie; van hoe een fijn bestaan er uit kan zien.

Le Marche is een minder bekende regio in Italië als vakantieland. Het is enige regio die een meervoud in de naam draagt: dat is zo gebleven na een samenvoeging. De regio strekt zich uit van een sierlijk glooiend heuvelland tot aan de Adriatische Zee. Le Marche is opvallend groen, wat bijdraagt aan haar betoverende schoonheid. Het groene heuvelland is als een schilderij, wat nog eens versterkt wordt door de beige tint van de graanvelden her en der. Het culinaire staat hoog in het vaandel. De keuken is subtiel. De wijnen zijn van nationaal topniveau en daarmee van wereldklasse. Le Marche is beroemd om zijn truffels, waarvan er drie varianten zijn. De plaats *Acqualagna* wordt gezien als de hoofdstad van de truffel. De witte truffel is de meest exclusieve, liefst genoten bij een dis met ei. De wijntraditie is een grote liefde in Le Marche. Wijnfamilies en wijnmakers beleven hun vak zowel met ernst als met passie. Dat laat zich proeven. De regio brengt zowel witte als rode wijnen van grote elegantie voort. Men houdt hier van het leven en heet iedereen welkom die dit wil ervaren.





Le Marche kent een weelde aan architectuur. Dorpen gebouwd op heuveltoppen. En uiteraard de vele kerkgebouwen. Italianen zijn van oorsprong een religieus volk. Zoals het hen betaamd bouwden zij met een groot gevoel voor schoonheid. Wellicht één van de mooiste voorbeelden is de *Chiesa di Santa Maria della Rocca* in *Offida*. De ligging van deze kerk is in alle facetten adembenemend.



Dan het landschap. Glooiend als golven van groen. Gestreeld door de zon en voldoende gevoed door regen om rijke zaken voort te brengen. Ook de meer ervaren reiziger al in vervoering raken. In Le Marche is men trots op de combinatie van zee en bergland. Behalve de Alta Vallesina, de vallei die de *Verdicchio di Matelica DOC* wijn voortbrengt en door de noord-zuid ligging een continentaal klimaat heeft in combinatie met mediterrane zomers, is met name de invloed van de Adriatische Zee bepalend door de oost-west ligging van de valleien.



Misschien is de vroege avond of het ochtendgloren wel het moment om Le Marche op haar schoonst te zien. De helden pakken de racefiets, al is het glooien genadeloos voor de benen. De toeristische dienst heeft op haar homepage gekozen voor de slogan *The Marche region, a land steeped in emotions*. Dat is een passende omschrijving voor een regio die haar schoonheid op een haast bescheiden wijze draagt ...





Dat oude plein voor het dagelijks gesprek.

Het plein in het prachtige plaatsje *Fermo*, als typisch gebouwd op de top van de heuvel genaamd de *Sabulo* of *Girfalco*, is als sinds de Romeinse tijden bewoond. Men had hier de beschikking tot vers water, waarvan het *cisterne*, een ondergrondse opslagplaats voor water, uit Romeinse tijden nu te bezoeken is als museum. Indrukwekkend. In deze tijd doet het centrale plein, het *Piazza del Popolo*, nog altijd dienst als dé plek voor een koffie en wellicht nog meer voor de dagelijkse uitwisseling van 'the latest', al lijken de hondjes der bazen minder geïnteresseerd in eenanders welzijn ...

Foschi CAFFE

33

Confezioni Foschi

- Caffè € 1,20
- Caffè macinato € 1,50
- Caffè macinato € 2,00
- Caffè macinato € 1,80
- Specialty coffee € 3,00
- Cappuccino € 1,50
- Torte di pasta dol. 3,50





Wijn en elegantie

De wijnhuizen van Le Marche lijken zich in te spannen om zich op hun mooist te tonen. Er wordt veel zorg besteedt aan de terra en de uitstraling, zonder posh te willen zijn. Stijlvol op zijn Italiaans, laten we het zo zeggen. De *Tenuta Santi Giacomo e Filippo* is daar een voorbeeld van, een op organische leest geschoeid huis dat ook als hoogwaardig hotel fungeert. Het resort ligt in het natuurreservaat *La Badia*. Hier verblijven is als een bad in de stilte van de natuur en de heerlijke dingen die zij voortbrengt.

Een ander voorbeeld is het schitterende landgoed dat de basis is van het wijnhuis *Azienda Agraria Guerrieri*. Hun slogan: *five generations dedicated to Nature, Land and Man*. Een geslaagd familiebedrijf, zonder twijfel. Zowel de witte *Guerriero del Mare* als de rode *Guerriero della Terra* zijn van pure klasse. Men spreekt op zijn Italiaans gepassioneerd over het vak. Trots is men op de pasta van het huis. En op de olijfolie. De wijnen echter maken Guerrieri tot de grote naam. Bezoeken, proeven en meenemen is het devies.





Culturele must: Urbino

Het historische centrum van de plaats Urbino, trots hoogrijzend, is opgenomen op de Werelderfgoedlijst van UNESCO. Het is de geboorteplaats van twee beroemde kunstenaars, *Bramante* en *Rafaël*. In de tweede helft van de 15e eeuw was Urbino het toneel van één van de beroemdste hoven van Europa. Hertog *Federico da Montefeltro* verzamelde de grootste schilders, dichters en geleerden van zijn tijd om zich heen in zijn *Palazzo Ducale*, met zijn prachtige *Torricini façade*, de *Cortile D'Onore* en de monumentale trappen.



Het statige complex vormt in deze tijd de *Galleria Nazionale delle Marche*, dat de gast trakteert op een imposante collectie kunst, waaronder waaronder *Piero della Francesca's* Flagellatie van Christus. Andere grote schilderijen hier zijn *Piero's Madonna di Senigallia* en *Rafaël's La Muta, de Zwijgzame*. Het werk *Città ideale* is ook van een grote importantie omdat het voor het eerst expliciet werkt met perspectief. Dit duidelijk te zien in het lijnenspel. Helaas is de naam van de kunstenaar niet bekend. *trompe l'oeil*. Het werk *Ritratto di gentildonna (La Muta)* biedt een onverbloemde *trompe-l'œil*, de dame lijkt je te volgen waar je gaat en haar aankijkt ...





Italiaanse fijnproevers

De dis is als een hoogmis voor de Italianen en dat geldt zeker voor Le Marche en voor elke maaltijd. Ontbijt heeft veelal zoete componenten al eet men ook fruit. De koffie hierbij is van uitgesproken belang. Natuurlijk is het eten bij oma lekkerder dan waar ook, zo stelt men stevast; je zou haast willen dat elke oma in de region een restaurant had. Wat opvalt in de keuken van Le Marche is de subtiliteit ervan. Kleur en smaak worden tot in detail overwogen. Aan de kust meer oog voor vis, zoals de *brodetto* (fish soup), waaronder die van *San Benedetto del Tronto*, bereid met groene paprika's, en *Porto Recanati*, op smaak gebracht met saffraan. In het





Binnenland is de keuken van origine wat meer op vlees- en wildgerechten gericht, naast uiteraard de combinaties met de truffel (ei en wit vlees). Dan het heilige samenspel van wijn en spijs. Over een hoogmis gesproken. Restaurant *Marchese del Grillo* in Fabriano heeft een naam hoog te houden wat dit aangaat. Bij *Wine Club Colli Ripani* in *Ripatransone* serveert men de eigen wijnen bij de maaltijd. De gastheer geeft graag uitleg over elke variant. De grote specialiteit van *Ascoli Piceno* is *oliva all'ascolana*, olijven gevuld met gehakt en vervolgens gefrituurd, ook te proeven tijdens een wijnproeverij van het huis *Cantina Ciù Ciù*. Men leeft in Le Marche voor het verfijnde. Le Marche is ook qua culinaire ervaring een exceptionele belevenis, een vorm van pure magie. Ga dat eens ervaren.

EXPLORE
THE LAND,
TASTE
ITS HERITAGE.



De truffel, de wijn, de dis. Pure magie.



Le Marche Toerisme

Hotel Tenuta Santi Giacomo e Filippo

Hotel Interno Marche

Hotel Marchese del Grillo

Wijnhuis Cantine Belisario

Wijnhuis Cantina Ciù Ciù

Wijnhuis Azienda Agraria Guerrieri

Fermo Historisch Centrum - Musea

Galleria Nazionale delle Marche

Acqualagna Tartufi company

www.leisuretravelmedia.com

WEB
LINKS!

MARCHE
CUSTODI
DEL GUSTO