

Le Marche MET DE BOLHOED en de FIAT 500

ACHTER DE DRUKBEZOCHTE KUST VAN LE MARCHE SCHUILT EEN BETOVEREND HINTERLAND. HET IS MISSCHIEN WEL DE MINST GEKENDE HOEK VAN ITALIË. WE SPRINGEN IN ONZE FIAT 500 – HÉT ICOON VAN DE ITALIAANSE AUTO-INDUSTRIE – EN GOOIEN HET DAK OPEN. *VIAGGIARE IN PRIMA CLASSE!*



Er zijn gewone dagen, en er zijn Cinquecento-dagen. Daar staat hij dan, in het vuurrood, met een zwart stoffen cabriodak en mp3-speler. Denk aan Sophia Loren en Gina Lollobrigida, en je ziet de tijd voor je waarin de Fiat 500 het Italiaanse volk op wielen zette. Het was een goedkope en simpele auto, met een eigen karakter en een unieke flair. En dat DNA heeft Fiat in de nieuwe versie perfect weten te bewaren. Deze vierwieler is Italiaanser dan pizza! Zouden we er al onze bagage in kwijt raken? Ja hoor, en binnenin is hij zelfs verrassend ruim. *Avanti a tutta forza*, we zijn weg. Opgewonden bollen we de zandweg van het country house Antico Borgo af – onze thuishaven voor de komende vier nachten – en geven we het cinquecento de sporen, onderweg naar ons eerste bezoek: het gereputeerde wijnhuis Garofoli. Daar worden we opgewacht door dochter Caterina, die ons meteen meetroont naar de oudste wijnkelder uit de regio – sinds 1871 om exact te zijn. Garofoli is een van de betere Marche-wijnproducenten uit het duizendkoppige aanbod. Hoewel dit familiebedrijf – met 22 bloedverwanten actief in de zaak – meer dan twee miljoen flessen per jaar produceert, worden ze omschreven als een boetiekwijnhuis, vooral gekend om z’n voortreffelijke verdicchio, dé specialiteit. “In Le Marche halen slechts honderd producenten een internationaal niveau”, vertelt Caterina. “En dat maakt onze labels op wereldniveau minder gekend. Zelf positioneren wij ons hier al meer dan honderd jaar lang in de top vijf, en daar

zijn we fier op.” Ondertussen heeft vader Gianfranco zich bij ons gevoegd, en omdat hij beseft dat achttien verschillende labels proeven van het goede te veel is, genieten we samen van de rode signatuurfles Agontano, een zuivere montepulciano die twee jaar in Franse eik heeft gerijpt. “Ons familiejuweel”, fluistert hij.

Voor velen is Le Marche onbekend, dus onbemind. Jammer, want het samenspel van natuur, kunst en geschiedenis is er groots.

TUSSEN HEUVELS EN LAGE WOLKEN

“Wat denk je? Mooi, hé?” Mijn reisgenoot vraagt het bij een cappuccino



1. Topless in de nieuwe neoretro-Fiat 500, hét icoon van de Italiaanse auto-industrie.
2. Postkaartrijden doorheen de landschappen rond Arcevia.
3. Loreto, een bedevaartsoord met een indrukwekkend kerkplein.
4. De Marken is een langzame ontdekking, slow travel. Op de foto: de vallei van Montecarotto.

naast de kerk van Serra de’ Conti, de historische plek op een boogscheut van het hotel. We hebben gisterenavond op het terras van ons country house nog een riant tagliata met boerenbrood gegeten, een pico bello flesje wijn gekraakt en genoten van een vuurrode zonsondergang. Vanmorgen zijn we na het ontbijt meteen vertrokken, want de tocht brengt ons langs de kust, en daar willen we met dit schitterende weer extra tijd doorbrengen. Le Marche, of De Marken, is het verhaal van ‘onbekend is onbemind’. Nochtans is het samenspel van natuur, kunst en geschiedenis er groots. Het imposante heuvel dorp Serra de’ Conti is daar een mooi voorbeeld van. De stedelijke uitbreiding dateert van de tijd van de comuni, de typische stadsstaten uit het Italië van de veertiende eeuw. De aanwezigheid van een eerste nederzetting – tien grote uitkijktorens op een brede omwalling met versterkingen – wordt extra in de verf gezet door het kasteel. Maar de kolonisten



uit deze periode werkten ook nauw samen met het nabijgelegen monnikenklooster van de heilige Benedictus. Beide gebouwen domineren dan ook de heuvel. Het kloostermuseum is sowieso een van de interessantste musea van deze regio. Alle gebruiksvoorwerpen werden zorgvuldig gearchieveerd en staan nu tentoongesteld in thematische zalen. We lopen langs de apotheek van Galenus, ontdekken de koele berging in de muren, alsook de werkkamers waar men textiel kleurde, borduurde, of wol spon.

DE LOKROEP VAN DE ZEE

We starten de Fiat en snorren noordwaarts. Nu zijn we nog amper twintig kilometer van de kustlijn verwijderd, en het water lonkt. Bestemming is Senigallia, met zijn dertien kilometer lange gouden zandstrook, bijgenaamd ‘het fluwelen strand’, een van de belangrijkste badplaatsen aan de Adriatische kust. Eerst drinken we een aperitiefje op het terras van Saffi Caffè, een spierwit designcafé en *the place to be* voor het winkelende publiek rond de Piazza Aurelio Saffi. Als de maag begint te grollen, wandelen we nog vijfhonderd meter tot aan de zeedijk en strijken we neer in La Tartana, een populair seafoodrestaurant waar je met de voeten in het zand kunt lunchen. Dé befaamde visschotel hier is de brodetto, maar luidens de blootsvoetse ober mogen we ook de traditionele vincisgrassi niet missen. Euh... beide dan maar! Wanneer we ’s namiddags een wandeling over de dijk maken, ➤

komen we meteen in het onnavolgbare lokale leven terecht. Italianen komen graag samen in grote groepen: oude mannen en vrouwen, jonge paartjes, vrijgezellen, iedereen hoort erbij. En ze gaan vooral anders met mekaar om dan wij: lieflijk, roepend, maar beminnend. Met grote gebaren, maar lieve woorden. Dit soort taferelen zie je de hele dag door in Italië: flirten als nationale sport.

DAUWVERS EN MIERZOET

Alweer heeft gastheer Fabrizio ons gisteravond verwend met een exquis diner – eenvoudig, maar topkwaliteit – en vanmorgen met een mierzoet lokaal ontbijt geëscorteerd door cappuccino's van wereldklasse. Vandaag trekken we naar het oosten, naar Portonovo: het Saint-Tropez van Le Marche, tenminste als we z'n echtgenote Samira mogen geloven. Op aandringen werd er gereserveerd in Locanda da Rocco en dat beklagen we ons niet. Chef Manuela kookt hier al jaren de sterren van de hemel, met een weliswaar beperkte kaart, maar met dauwverse en seizoensgebonden ingrediënten. Daarna stappen we de kustlijn af, genieten we van een *gelato* en vergapen we ons aan het alweer drukke strandleven. Het is al laatnamiddag wanneer we op de terugweg de laatste bezienswaardigheid van de dag binnenrijden: Morro d'Alba. Deze ronde heuvelstad is het enige voorbeeld in Italië van een dorpskasteel: volledig omringd door portieken waarvan de hengsels of scharnieren in de muren al eeuwen vastgeankerd zitten. Het licht valt en we haasten ons naar de houten wandelpromenade op de eerste verdieping. Via de intieme zuilengaanderij krijgen we de drie aspecten van het landschap in Le Marche te bewonderen: de zee, de Apennijnen en de golvende lijn van de heuvels. Het is een uniek zicht, als vanuit een vuurtoren – vandaar trouwens ook de naam van het dorp. Net voor zonsondergang zijn we terug in ons basiskamp. Getaand door het cabriorijden, wat verbrand door het hevige kustlicht, maar beladen met het rustgevende gevoel dat we niets missen. *Aperitivo?*

IN DE BUIK VAN DE MARKEN

De briefing van Fabrizio leert ons dat we vandaag rotsen in overvloed zullen zien. De rotsen waaruit de kastelen van Arcevia opgetrokken zijn, de rotsen in de bergen en de rotsen uitgegraven door het water in de wonderlijke Frasassi Grottos. *En route!* Het landschap is compleet anders. Reden we gisteren nog door die typische glooiende heuvels van dorp naar dorp, dan zitten we nu pal tussen de bergkloven, diepgroene wouden, mistige bergpieken en snelkabbellende beekjes. In de late voormiddag bollen we de parking van het bezoekerscentrum van de grotten op. Met al z'n souvenirtentjes lijkt het wel een soort Lourdes, inclusief de lokaal gestookte likeur. 'Veleno di Borgia', heet het, pruimenalcohol die in zeer foute flessen verkocht wordt.

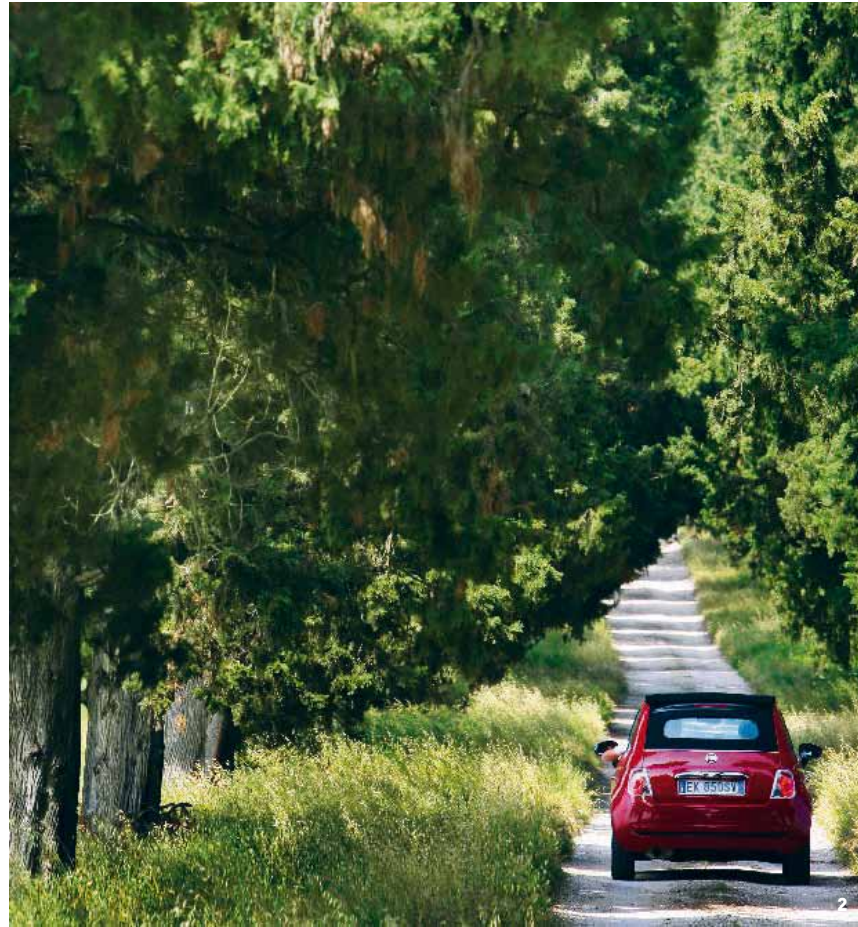
De grotten van Frasassi, middenin de Apennijnen, behoren tot de belangrijkste speleologische sites in Europa. Het omvat een complex systeem van grotten die uitrijzen boven een diepe ravijn waar puur water vloeit en voortdurend de chemische en eroderende processen voedt. Net dát maakt van deze prachtige site een levende omgeving, met formaties die blijven groeien volgens de trage kalender van de geo-



logische tijd. "De grotten zijn in 1971 bij toeval ontdekt en in 1974 geopend voor het publiek", vertelt gids Francesca. "Het ontdekte gedeelte bedraagt ongeveer achttien kilometer, maar er zijn zeer waarschijnlijk heel wat zones die we nog niet in kaart gebracht heb-

Getaand door het cabriorijden, wat verbrand door het hevige kustlicht, maar beladen met het rustgevende gevoel dat we niets missen.

ben." De wandeling is op z'n zachtst gezegd spectaculair. Je moet al een slecht karakter hebben om dit niet mooi te vinden. Na een tocht van een uurtje, waar we ook netjes afgekoeld werden op veertien graden, doet de zon meer dan deugd. *Grazie mille madre Madon-*



1. Castiglioni is het type vergeten dorp. En zo zijn er hier honderden.
2. Met een Ferrari-ode Cinquecento door Le Marche: *inverosimile*, buitengewoon.
3. Gastvrouw Samira van het stijlvolle country house Antico Borgo. *Vespa pronto.*

na! We zetten koers naar Loreto, een bedevaartsoord met een indrukwekkend kerkplein. Volgens een vijftiende-eeuwse legende zou zich hier het huis bevinden waar Maria geboren werd en gewoond heeft. Die woning zou op het einde van de dertiende eeuw vanuit Nazareth hierheen getransporteerd zijn door engelen. Het restant staat nu in de bedevaartkerk Basilica della Santa Casa, voltooid in 1587. Waarschijnlijk is de legende ontstaan rond een kerkje gewijd aan Onze-Lieve-Vrouw, dat reeds in de twaalfde eeuw in Loreto stond en een wonderdadig beeld van Maria bezat. Hoe dan ook, het dorp trekt hordes bedevaarders.

POSTKAARTRIJDEN

Onze laatste dag. De zon staat al op zijn hoogst wanneer we de smalle stadspoort van Poggio San Marcello doorrijden. Voor een Alfa Romeo Spider-oldtimer houden we altijd even de adem in, en gelukkig nu ook de remmen. Het blonde wicht achter het stuur regeert volgens het principe 'Koning Auto',



ook al hebben alleen *motorini* hier voorrang. *Porca miseria!* De zeer kleine stad met amper 780 inwoners ligt op vierhonderd meter boven de zeespiegel, ingesloten door versterkte muren met panoramische vergezichten in alle windrichtingen. Historisch onderworpen aan de grotere en belangrijker stad Jesi, behield Poggio San Marcello een zekere onafhankelijkheid omdat het de Villa van de Bisschop van Jesi herbergde. En dat kon tellen toen. Buitengewoon interessant is de kerk Madonna del Soccorso, waar een lieve koster prompt al de okergele feestverlichting aansteekt ter ere van de twee internationale gasten. Via Cupramontana en Staffolo cruisen we naar de hoofdbestemming van de dag: Jesi. Onderweg is het alweer postkaartrijden, door landschappen die in laagjes lijken opgebouwd, zoals bladerdeegtompoesjes bij de bakker. Jesi is waarschijnlijk gesticht door een groep kolonisten uit Umbrië die zich, na gevechten met de Etrusken, de menonieten, de Galliërs en de Romeinen, hier vestigden. Via de stadsomwalling wandelen we tot dé bezienswaardigheid: de imposante, gebeeldhouwde toegangsdeur van het belangrijkste gebouw van de stad, de kathedraal di San Settimio. Oké, terug naar het westen. Waar zullen we vandaag eten? Fabrizio kent de oplossing. Omdat het zondag is, kunnen we laatnamiddag nog tafelen in La Cantina di Pinocchio, een kelderrestaurant in het hartje van Arcevia. Er komt *fazzoietino di crespella con asparagi e ricotta* op tafel, naadloos geëscorteerd door een flesje Podium, de verdicchio *superiore* van Garofoli. We danken de Heer. ➤



1



2



3



4

1. Landschappen rond Morro d'Alba: in laagjes opgebouwd zoals bladerdeegtompoesjes bij de bakker.

2. De Sala dell'Infinito, waar de eerste speleologen een oneindig aantal keren nodig hadden om de uitgang te vinden.

3. Lionello Righetti van La Terra e il Cielo: boer, zaakvoerder maar vooral engelbewaarder van het Italiaanse oereten: pasta.

4. Chef Fabrizio houdt niet alleen 120 wijnreferenties op niveau, maar ook 35 bieren waaronder Belgische trappist.

DE ZIEL VAN PASTA

Na een laatste ontbijt dringt het afscheid zich op, want vliegtuigen wachten niet. Op de valreep heeft Fabrizio nog een bezoekje geregeld aan Prodotti Biologici 'La Terra e il Cielo', een pionier in slow food. Gestart in 1980 maakt deze coöperatieve met meer dan honderd leden een keur aan lokale producten die via strenge bioregels en streng geselecteerde partners het commerciële circuit vinden. Gastheer Lionello Righetti toont fier de ontelbare pastavariëteiten. "Een non-profitorganisatie zijn we niet, maar wél fair trade", legt Lionello in z'n beste Engels uit. "Nobel vooral, met als ondertoon de bezorgdheid van de kwaliteit van de Italiaanse oerproducten in de toekomst." Loopt het dan zo fout? "Nee, maar proef onze producten, en je kent het antwoord." Hij lacht, duwt ons een souvenirpakje penne in de handen en bewondert onze nieuwe Fiat. Of hij even plaats mag nemen? Uiteraard! Of hoe de ongekroonde landelijke biokoning van de pasta dan toch even hip wordt. ■

PRAKTISCH

Le Marche ligt verscholen tussen de Adriatische Zee en de Apennijnen. De regio is nog best ongekend, ondanks de populariteit van Italië als vakantiebestemming. Le Marche is de ideale plek voor een autovakantie. De beste reisperiode valt van begin april tot eind oktober. September is de topmaand, dan staan de druiven op hun best en is het kleurenpalet compleet.

OVERNACHTEN

- Het stijlvolle country house **ANTICO BORGO** in Arcevia is een juweeltje. Het restaurant heeft 120 wijnen en 35 bieren op de kaart. Eigenaar en chef Fabrizio en zijn echtgenote Samira zijn Italianen met Belgische roots. KAMER VOOR 2 MET ONTBIJT VANAF € 55 | WWW.ANTICO-BORGO.IT
- De Belgisch-Italiaanse touroperator **KALITUMBA TRAVEL** vertegenwoordigt het hotel én biedt reizen aan met de Fiat 500 en de Vespa. WWW.KALITUMBATRAVEL.COM

TIPS

- **DE GROTTEN VAN FRASASSI** ALLE DAGEN GEOPEND | € 15,50/13,50/12 | WWW.FRASASSI.COM
- **WIJNHUIS GARFOLI** IN LORETO IS OPEN VOOR HET PUBLIEK | WWW.GARFOLIVINI.IT