

Naar het hart van LE MARCHE

Italia privato, dat is het. Le Marche – misschien wel de minst bekende hoek van Italië – is zoals de Spaanse costa's: druk aan de kust, maar tien kilometer in het binnenland heb je de regio voor jou alleen. Dat betoverende hinterland ontdekken met hét icoon van de Italiaanse auto-industrie, de Fiat 500, is een intense beleving.

TEKST EN FOTOGRAFIE GERRIT OP DE BEECK

Meteen na z'n lancering in de zomer van 2007 werd de nieuwe Fiat 500 niet alleen verkozen tot Auto van het Jaar, maar ook tot 'de meest sexy auto ter wereld'.



Gianfranco en Caterina Garofoli:
topproducenten uit de relatief
ongekende Marche-wijnregio
waarvan 90% niet-internationaal
gericht is.



Portonovo:
het Saint-Tropez
van Le Marche.

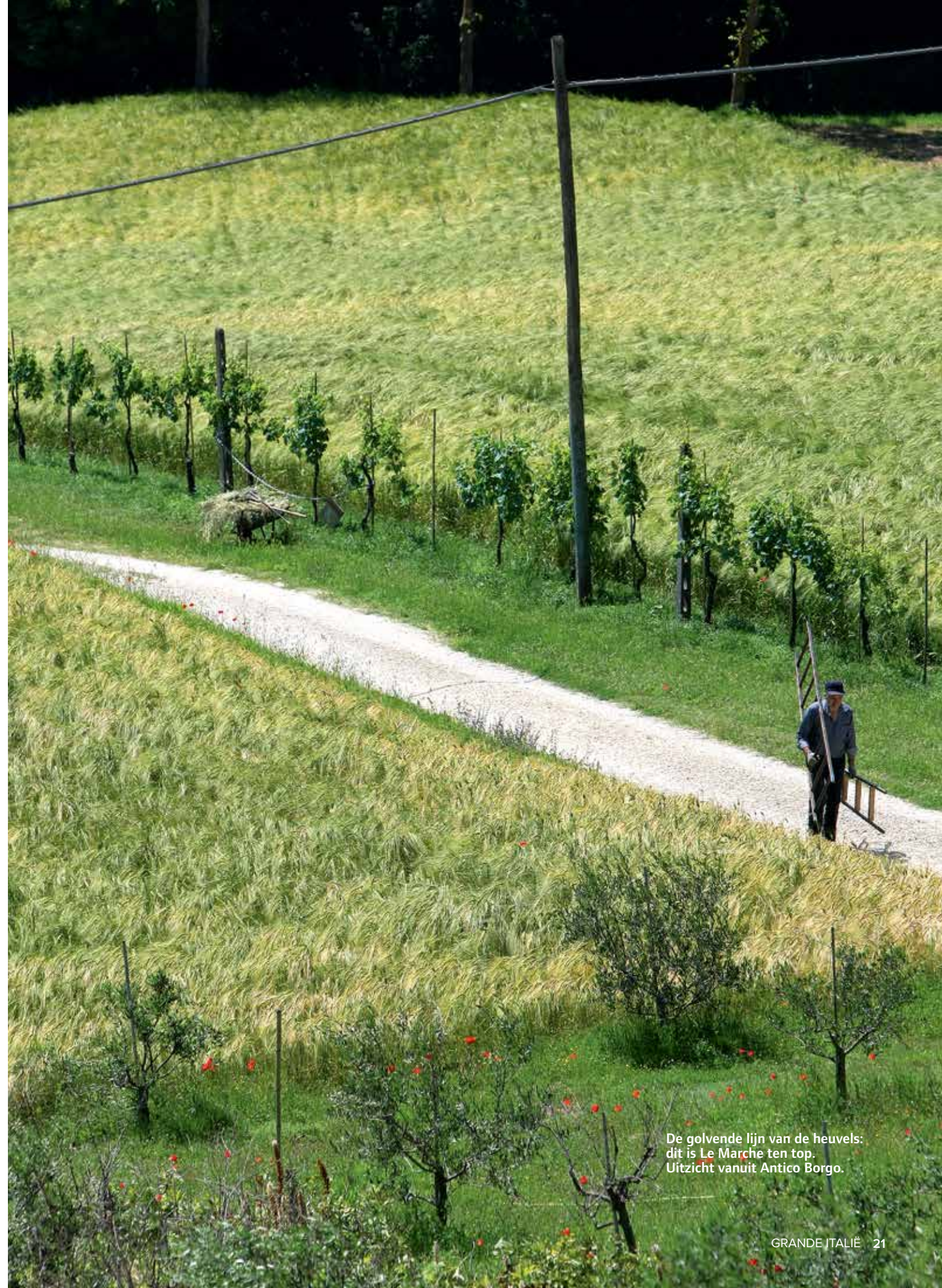


Topless in de nieuwe neoretro-Fiat 500, h t icoon van de Italiaanse auto-industrie.



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 kunnen? Ja hoor, en binnenin is hij zelfs verrassend ruim. *Avanti a tutta forza*, we zijn weg. Opgewonden bollen we de zandweg van de Antico Borgo af – onze thuishaven voor de komende vier nachten – en geven we de 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 bekend om zijn voortreffelijke verdicchio, d  specialiteit. “In Le Marche halen slechts honderd producenten een internationaal niveau”, vertelt Caterina. “En dat maakt onze labels op wereldniveau minder bekend. Zelf positioneren wij ons hier al meer dan honderd jaar lang in de top 5, en daar zijn we trots 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 signaturefles Agontano, een zuivere montepulciano die twee jaar in Franse eik rijpte. “Ons familiejuweel”, fluistert hij.

>



De golvende lijn van de heuvels: dit is Le Marche ten top. Uitzicht vanuit Antico Borgo.

Tussen heuvels en lage wolken

“Wat denk je, mooi hé?” Mijn reisgenoot vraagt het bij een cappuccino naast de kerk van Serra de’ Conti, de historische plek op een boogschuit van het hotel. We hebben gisteravond op het terras van ons *country house* nog een riant tagliata met boerenbrood gegeten, een uitstekend flesje wijn gekraakt en genoten van een vuurrode zonsondergang. Vanmorgen na het ontbijt zijn we 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’. Toch 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 gearchiveerd 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.

Zee en zeevruchten lonken

We starten de Fiat, gooien het dak open 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 Café Saffi, een spierwit designcafé en de *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 visshotel hier is de *brodetto*, maar volgens 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 elkaar om dan wij: lieflijk, roepend maar binnend. Met grote gebaren, maar lieve woorden. Dit soort taferelen zie je de hele dag door in Italië: flirten als nationale sport.



Castiglioni is van het type vergeten dorp. En zo zijn er hier honderden.

Loreto, een bedevaartsoord met een indrukwekkend kerkplein.





Gastvrouw Samira van het stijlvolle country house ‘Antico Borgo’.



Landschappen rond Castiglioni: in laagjes opgebouwd zoals bladerdeegtompoesjes bij de bakker.



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



De Marken is een langzame ontdekking, slow travel. Op de foto: de vallei van Montecarotto.

Getaand door de wind

Alweer heeft gastheer Fabrizio ons gisteravond verwend met een exquis diner – eenvoudig maar topkwaliteit – en vanmorgen met een mierzoet lokaal ontbijt en cappuccino’s van wereldklasse. Vandaag trekken we naar het oosten, naar Portonovo. Dat is het Saint-Tropez van Le Marche, tenminste als we zijn echtgenote Samira mogen geloven. Op haar 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 seizoengebonden ingrediënten. Daarna stappen we de kustlijn af, genieten we van een *gelati* en vergapen we ons aan het alweer drukke strandleven. Het is dan al late namiddag 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 zuilengaanaderij krijgen we de drie aspecten van het landschap in de Marken 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?*

De buik van de Marken

‘Sassi’ is het Italiaanse woord voor ‘rots’. En rotsen zullen we vandaag in overvloed zien, leert de briefing van Fabrizio: 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 canyons, diepgroene wouden, mistige

bergpieken en snel kabbelende beekjes. In de late voormiddag bollen we de parking van het bezoekerscentrum van de grotten op. Met al zijn souvenirtentjes lijkt het wel een soort Lourdes, inclusief de lokale gestookte likeur. ‘Veleno di Borgia’ heet het, pruimenalcohol die in zeer foute flessen verkocht wordt.

De grotten van Frasassi, midden in de Apennijnen, behoren tot de top van de belangrijkste speleologische sites in Europa. Het omvat een complex systeem van grotten die uitrijzen boven een diep ravijn waar puur water vloeit dat 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 geologische tijd. “De grotten zijn in 1971 bij toeval ontdekt en in 1974 geopend voor het publiek”, vertelt gids Francesca. “Het ontdekte gedeelte beslaat ongeveer achttien kilometer, maar er zijn zeer waarschijnlijk heel wat zones die we nog niet in kaart gebracht hebben.” De wandeling is op zijn zachtst gezegd spectaculair. Je moet al een slecht karakter hebben om dat 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 Madonna!* 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 Casa Santa, voltooid in 1587. Waarschijnlijk is de legende ontstaan rond een kerkje gewijd aan Onze-Lieve-Vrouw, dat al in de twaalfde eeuw in Loreto stond en een wonderdadig beeld van Maria bezat. Hoe dan ook, het dorp trekt hordes bedevaarders.

Een okergele madonna en ricotta

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. Want het blonde wicht achter het stuur regeert volgens het principe

>

Uitkijkend op de
Adriatische Zee in Sirolo.



Chef Manuela van
Locanda da Rocco
in Portonovo.



Het drukke strandleven
rond Portonovo.



‘Koning Auto’, ook al hebben alleen motorini hier voorrang. Porca miseria! Deze 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 belangrijkere 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 Stafolo cruisen we naar de hoofdbestemming van de dag: Jesi. Onderweg is het alweer postkaartrijden, door landschappen die in laagjes opgebouwd lijken, zoals bladerdeegtompoesjes bij de bakker. Jesi is waarschijnlijk gesticht door een groep kolonisten uit Umbrië die zich, na gevechten met de Etrusken, de Sennonieten, de Galliërs en de Romeinen, hier vestigden. Via de stadsomwalling wandelen we tot dé bezienswaardigheid: de imposant beeldhouwde toegangsdeur van het belangrijkste gebouw van de stad, de kathedraal van San Settimio. Oké, terug naar het westen. Waar zullen we vandaag eten? Fabrizio kent de oplossing. Omdat het zondag is, kunnen we in de late namiddag nog tafelen in La Cantina di Pinocchio, een kelderrestaurant hartje Arcevia. Er komt fazzolettino di crespella con asparagi & ricotta op tafel, geëscorteerd door een flesje Podium, de verdicchio superiore van Garofoli. We danken de Heer.

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 keure van lokale producten die via strenge bioregels en streng geselecteerde partners het commerciële circuit vinden. Gastheer Lionello Righetti, een van de grondleggers, gidst ons door de eenvoudige fabriekswinkel en toont trots de ontelbare pastavariëteiten. “Nee, een non-profitorganisatie zijn ze ziet, maar het is wél fair trade”, legt Lionello in zijn beste Engels uit. “Nobel vooral, met als ondertoon de bezorgdheid om 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 in de vlucht onze nieuwe Fiat. “Of hij even plaats mag nemen?” Uiteraard! Of hoe de ongekroonde landelijke biokoning van de pasta dan toch even hip wordt. ■



Postkaartrijden bij valavond
doorheen de landschappen
rondom Arcevia.



Met een Ferrari-rode Cinquecento
door Le Marche: inverosimile,
buitengewoon.

LE MARCHE PRAKTISCH

De provincie Le Marche ligt verscholen tussen de Adriatische Zee en de Apennijnen en is een betoverende lappendeken van oude heuvel dorpjes, golvende landschappen en lange zandstranden. Qua oppervlakte neemt de regio ongeveer één eenendertigste van het nationale territorium in beslag, oftewel 3,2 procent. Qua grootte staat de regio op de veertiende plaats. Per duizend Italianen wonen er 25 in Le Marche, 2,5 procent van de totale nationale bevolking. Le Marche grenst in het noorden aan Emilia-Romagna en de republiek San Marino, in het westen aan Toscane en Umbrië, en in het zuidoosten aan de Abruzzes en Latium. De Marken is een langzame ontdekking. Het is opmerkelijk hoe lang het duurt vooraleer deze regio, beetje bij beetje, bekend begint te worden. Tenslotte is Italië toch een zeer populair vakantieland, en je zou denken dat elke steen al driemaal omgedraaid is. Nee, dus. Le Marche past trouwens ideaal in een Italiaanse autovakantie. Toscane en Umbrië zijn burens en liggen om de hoek. Combineren troef dus!

BESTE REISTIJD

Je kunt de hele zomerperiode (van begin april tot eind oktober) met vrije vertrek- en aankomstdagen reizen. September, wanneer de druiven op hun best zijn en het kleurenpalet compleet is, is de topmaand. Voor de liefhebbers: op 14 juli wordt het Arcevia Festival georganiseerd. Eregast is Bob Sinclar.

OVERNACHTEN

Aanbevolen adres is het stijlvolle *country house* **Antico Borgo** (Arcevia), een juweeltje in het groen, gerestaureerd in 2010, met zes ruime kamers, een buitenzwembad, een tuin, een uitgebreide parking en een lekker inhouse restaurant, waar de chef 120 wijnreferenties en 35 bieren op niveau houdt. Eigenaar en chef Fabrizio en zijn echtgenote Samira zijn Italianen met Belgische roots. Het hotel wordt vertegenwoordigd door de – ook al Belgisch-Italiaanse – touroperator Kalitumba Travel, die dit kleine geheim aanbiedt in pakketvorm, vooral met Vespa's.

De Fiat 500 kan, weliswaar via een uitvalsbasis in Umbrië of Toscane. Alle info & à la carte-tarieven rechtstreeks via www.kalitumbatravel.com.

BEZOEKEN ONDERWEG

De grotten van **Sassi** kunnen het hele jaar door bezocht worden en in de zomer zelfs 's nachts. Alle info, tarieven en uurregeling van de respectievelijke tochten: www.frasassi.com.

Wijnhuis **Garfoli** in Loreto is open voor het publiek. Meer info op www.garofolivini.it.