

# Le Marche: Die Stärken der Marken

Die mittelitalienische Region Le Marche, zu Deutsch Marken, setzt einen Österreichschwerpunkt

Ins Schwärmen kommen in den Marken nicht nur die Dichter: Die Heimat des großen Poeten Leopardi wird gerne als Summe Italiens in nur einer Provinz bezeichnet: Der Landstrich zwischen Adria und Apennin glänzt mit großartigen Weinen ebenso wie mit einer Fülle kulinarischer Köstlichkeiten. Das wohl italienischste aller Genussprodukte stellt Familie Columbro aus Fano an der Adria her: Pasta dreier Marken, Pasta Iris und Bontá di Fattoria (all'Uovo) sowie Columbro (Hartweizengries) in einer wohl optimalen Balance aus moderner Technik und Handwerkskunst sind ihr Leben. Die Familie ist dabei die Marke: Ein Bild in Schwarz-Weiß aus der Jugend des Firmenchefs vermittelt pure Emotion. Die Qualität der an die 40 mit wechselnden Bronzeaufsätzen hergestellten Teigwaren (Pasta trafilato al bronzo) ist schon eine Klasse für sich: Die verschiedenen Formen und Oberflächen sind fast eine eigene Wissenschaft – allerdings eine gar köstliche.

## DIE MARKE CHARISMA

Begeisterung rief bei den Fachbesuchern auch der Besuch bei Vittorio Beltrami hervor: Das austrophile Original zeigt in antiken Gemäuern in Cartoceto, wie man seine Träume lebt – und verkaufsfördernd präsentiert. Ein



Zwei Drittel aller italienischen Trüffel stammen aus den Marken (l.), genauso wie der Pecorino di Fossa

Foto: Haider

mildes, „buttriges“ Olivenöl wird wie in der Antike mit den großen Mahlsteinen kalt gepresst – das Wort Zentrifuge löst bei ihm heftige Reaktionen aus: Der Mann liebt seine Arbeit und betont seine Überzeugungen mit und ohne Worte. Sein Öl ist zweifellos sehr gut, die Diskussion über die Herstellung

mag kontrovers sein: Beim Käse aber zeigte sich Signor Beltrami in seinem wahren Element. Verschiedene Pecorini, vom Frischkäse bis zum Grubenkäse (der Pecorino di Fossa hat in den Marken seinen Ursprung), jeweils perfekt gereift, zählen mit Sicherheit zur Weltspitze. Sommeliers sind sich einig:

Zu diesen großartigen Käsen sollte man wirklich am besten einen Rosso Piceno aus den Marken trinken. Auch die Trüffelhauptstadt der Welt, Acqualagna, liegt in dieser Region für Genießer. Darüber mehr in der nächsten Folge.  
[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)  
[www.icewien.at](http://www.icewien.at)