

CULINAIR GENIETEN AAN DE KUST VAN DE MONTE CONERO

🕒 20 mei 2017 📍 Le Marche

Na zijn bezoek aan de prachtige Eremo dei Frati Bianchi reist Paul richting de zuidelijk gelegen La Riviera del Conero, een van de mooiste delen van de Adriatische kust. Hij geniet dit keer niet alleen van het adembenemende landschap, maar ook en vooral van twee fijne culinaire adresjes, die hij graag met jullie deelt.



Lunchen bij Il Laghetto da Marcello

Paul: 'Voor de lunch hebben we een van de mooiste plekjes van dit stukje kust gevonden: Il Laghetto da Marcello in Portonovo. Zeker als er een heerlijk voorjaarszonnetje aan de hemel staat, is het hier prima toeven.

Het uitzicht op de baai van Portonovo ziet er ongerept uit. Van bovenaf is het een prachtig gezicht, de glinsterende witte kiezelstenen van het strand in het zonlicht, terwijl van het strand af gezien vooral het heldere water en de blik op de Conero-rotsen adembenemend zijn.



Het strandseizoen is begonnen en dus is het drukte van belang. Italianen doen en masse wat ze op zondag graag doen: buiten de deur lunchen. Wij volgen hun voorbeeld en schuiven aan bij deze heerlijke plek. Al gauw staat er een heerlijk frisse Verdicchio voor onze neus.

Erbij sardientjes en verse mosselen om je vingers bij af te likken. Ze zien er geweldig uit en zo smaken ze ook. Als *primo* worden er grote schalen met roomwitte risotto op onze strandtafel gezet. Het ziet er misschien eenvoudig uit, maar dat is juist het geheim van de Italiaanse keuken: minimale maar perfecte ingrediënten in een o zo smakelijke combinatie. '





Wijn proeven bij Moroder

Paul: 'Hoewel de wijn tijdens de lunch goed smaakte, ligt er aan de voet van de Monte Conero een *cantina* die je zeker moet bezoeken als je in het zuiden van Le Marche verblijft. Cantine Moroder is een begrip in de regio. Al sinds 1837 wordt hier wijn geproduceerd.

Met een ligging aan de voet van de Monte Conero bevindt het landgoed van de familie Moroder (waar je ook een agriturismo vindt) zich op slechts anderhalve kilometer van de Adriatische Zee.





In 1980 besloten Alessandro (een volle neef van componist Giorgio Moroder) en Serenella Moroder het roer helemaal om te gooien om zich voor honderd procent te richten op de Rosso Conero, een rode wijn gemaakt van Montepulciano-druiven die onder perfecte omstandigheden groeien op de flanken van de Monte Conero.

Moroder heeft altijd wijn geproduceerd gebaseerd op de drie hoekstenen die vandaag de dag bij Moroder nog altijd fier overeind staan: traditie, innovatie en een superieure kwaliteit. Met behulp van nieuwe groei- en oogstechnieken en een perfect microklimaat levert dit tegenwoordig een internationale topwijn op.





Maar het is niet alleen wijn wat hier gemaakt wordt. Het buitendomein omvat ook een pizzeria, AIA genaamd, en een restaurant, AIÓN, waar zoveel mogelijk gebruik gemaakt wordt van eigen producten en waar Italianen vanuit de wijde omgeving hun weg naartoe weten te vinden. In de zomer vinden er (openlucht)concerten plaats in of rondom het door kunstenaar Tellas beschilderde pizzeria.



In de oude boerderij zijn ook nog gastenkamers ingericht met ieder een magnifiek uitzicht over de wijnvelden. Als je op zoek bent naar rust en contact met de natuur kom je hier helemaal aan je trekken. De

blauwe zee en de spectaculaire Conerokust liggen binnen handbereik, evenals de idyllische (kust)plaatsjes Camerano, Portonovo, Numana en Sirolo.

Na het bezoek aan de indrukwekkende, diep onder de grond liggende wijnkelders mogen we proeven van de heerlijk zoete dessertwijn die is gemaakt van een mix van Montepulciano-druiven en *visciole*, wilde kersen. *Buonissimo!*



Wil je ook van een rondleiding mét proeverij genieten? Neem dan contact op met Cantine Moroder en toost met je gezelschap op hun heerlijke wijnen, aan de voet van de machtig mooie Monte Conero. *Salute!*