



PROGRAM: MARCHE - PÅ LOKALT VIS 24 MARS 2023

MARCHE, ITALIA

☞ 6 frokoster, 4 lunsjer og 3 middager inkludert

Dag 1

Avreise og ankomst Ancona og Fano

Vi reiser fra Oslo Lufthavn Lufthansa. Flybytte og mellomlanding i München. Ankomst Ancona nærmere midnatt. Etter cirka en times kjøring er vi fremme i Fano der hotellet vårt, Hotel Angela, ligger ved kysten. Hotellet er typisk italiensk i stilen. Mars er nok litt tidlig for strandløver og for deg som elsker å bade i havet, men det er mye annet i vente for oss.

Vi ankommer sent og går rett til sengs for å oppleve mer i morgen!

[Les mer om hotellet på deres egen nettside her:](#)

Dag 2

Vi gjør oss kjent i Fano, bruschetta-workshop

☞ Frokost, lunsj, middag

Vi tar en litt rolig morgen, spiser frokost før vi til avtalt tid møtes til lunsj på en restaurant nær hotellet. Fano er ikke bare en by ved en strand ved Adriaterhavet, noe vi skal få høre av vår lokalguide som møter oss om etter lunsj. Vi skal også få vite mer om selve Marche.

Fano er en av de største byene i regionen med rundt 60 000 innbyggere. Som så mye annet i Italia er det romerne som skal ha grunnlagt Fanum Fortunae. På veien fra Roma til Adriaterhavet, møtte de byens høye bymurer og tempelet oppkalt etter gudinnen Fortuna, før de endelig kunne skue utover havet. Det var keiser Augustus som bygget murene og som sørget for at det var den største romerske bosetningen langs Adriaterhavet. Fano byr godt på vakre piazzaer, smug og historiske bygninger i tillegg til finfin beliggenhet. På vår drøye times rusletur i byen, får vi pekt ut de viktigste severdighetene i tillegg til mer om lokalt liv, mat og vin. Også viktig.

Når det drar seg mot kvelden, busser vi cirka 40 minutter hjem til Ivana som bor mer landlig til utenfor Fano. Etter litt "ciao og hei" til familien, er vi med på å lage bruschetta av ulike typer som vi skal spise sammen etterpå. Om det blir ute under pergolaen eller inne, bestemmer været. Når vi har spist, skravlet og blitt kjent alle sammen, busser vi tilbake til hotellet og tar kvelden.

Dag 3

UNESCO i Urbino og en lokalkjent blåfarge

☺ Frokost, lunsj, middag

Vi spiser frokost og snart skal vi få transport til Urbino, kunstneren Rafaels by. Her møter vi lokalguiden vår som skal lose oss gjennom både kunst og farger - nedankret nettopp her i nærområdet og i selve Urbino. Byen er bratt, men vakker som et postkort med sine tårn, kupler og honningfargede bygninger. Historien puster rundt hvert et hjørne.

Først begynner vi med å besøke Alessandra, hun regnes som selve ambassadøren for fargen "guado - blå". Hun ønsker oss velkommen hjemme hos seg selv i sentrum og hun deler gjerne fortellingen om denne blåfargen. Guado er en plantebasert farge som har blitt benyttet i uminnelige tider - før indigo kom. Romerne og grekerne var ikke så glad i blått, de mente det representerte barbari og død. En god del senere, fra rundt 1200-tallet, ble blått derimot assosiert med guddommelighet og regnet som en nobel farge. For å kunne se alt dette forklart nærmere, tas vi med til et spesielt sted. Det er ikke stort, men alle veggene er helt dekket av fresker fra Salimbeni-brødrene som var fra Marche. Freskene viser oss både fargen og meningen.

Så venter lunsj på en lokal restaurant der vi skal smake noen av sesongens spesialiteter fra Urbino og Montefeltro.

Ettermiddagen er til egen disposisjon, reiseleder foreslår gjerne noe. Hva med å besøke Palazzo Ducale og det nasjonale kunstgalleriet? Det er dette som er UNESCO-vernet og som både har et storslått palass, eiet av tidligere adelsfamilier og lokal kunst i ulike former. Vi kan også få organisert et besøk på en lokal workshop der vi kan møte en kunstner i sitt verk. Han restaurerer og reparerer kunstverk omhyggelig og etter gamle tradisjoner. "Stella ducale" er en unik lampe i stjerneform, som navnet tilsier. Lampen er fra Urbino og er eksklusivt laget av glass og messing.

Etter hvert går turen tilbake til Fano og hotellet før vi spiser middag ute på en lokal restaurant.

Dag 4

Fratte Rosa: terrakotta og favetta

☺ Frokost, lunsj

Frokost først, så skal vi til Fratte Rosa, en av landsbyen som ligger inn i landet. Det tar en halvtimes tid i buss. Med sine rundt 1 000 innbyggere, men med sterke tradisjoner for håndverk og mat er det mye å vente. Vi går "all in" på alt og er lærevillige. Dette er lokalt

og personlig.

Først terrakotta. Hva kan man gjøre med denne leiren? Denne mineralrike leiren finnes i nærheten av landsbyen. Etter denne lærdommen er det på tiden med en kaffepause nede i byen. Den skal vi ta på det historiske bakeriet her som lager "biscotti con la glassa". Dette er hjemmelagede sådanne og dekkes med glasur, en veldig lokal variant, dette. Vi får også litt historie og fortelling som en ramme rundt.

Så skal det bli mat! Og det hjemme hos Sofia. Vi skal lage pasta med bønnesmak som igjen blir til "tacconi" som igjen er Fratte Rosas spesielle pasta. Lunsj blir inntatt i hennes gourmet-restaurant som ligger i underetasjen.

Om ettermiddagen fortsetter vi i lokal ånd. Vi skal til bonden Rodolfo som dyrker, og er beskytter av en liten bønne som kalles "favetta". Denne brukes i matlagning og helst innenfor det viktige "slow food". I Italia er de ikke særlig opptatt av at mat skal lages fort. Med noen dæsjer kjærlighet og mange dæsjer pasjon derimot, det er kvalitet og smak.

Vi avslutter med litt flytende saker som også må frem i lyset som lokalt og velsmakende: vin. Rett utenfor Fratte Rosa ligger en vinprodusent som lager de tre DOC-sertifiserte vinene fra Marche. Vi får også litt annet tiltygg til dette som passer til.

Om vi er sultne når vi er tilbake i Fano og på hotellet, organiserer reiseleder middag.

Dag 5

Fano med fiskere og fiskesuppe

☞ Frokost, lunsj

Vi spiser frokost først, om været er bra rusler vi ned til havna. Ellers busser vi.

Her nede skal vi møte lokalguiden vår og en av fiskerne som vil fortelle oss om fiske og livet om bord. Hvordan er det i dag kontra før? Hvordan er det med den eldgamle tradisjonen med å fiske muslinger?

I denne ånd må vi passe på å smake på "vongole alla poretta" som er en typisk rett fra Fano med et lite glass til. Både fiskere og lokale tar gjerne en "moretta" etterpå, en sterk og søt kaffe.

Etterpå er vi klare sammen med kjøkkensjef Ivana. Nå venter det lokale fiskemarkedet. Hun velger fisk slik at vi sammen skal forberede fiskesuppe - "brodetto". Igjen, en gammel oppskrift og en tradisjonsrik sådan fra området. Vi reiser sammen tilbake til Ivana og der blir det "slow cooking" og lunsj sammen. Både fiskesuppe og litt andre spesialiteter står på menyen. Ivana og Otello dyrker jorda og har både grønnsaker og gamle, flotte olivenlunder. Vi passer på å ta en tur for å se de flotte trærne som har stått der i flere hundreår med sine sølvfargede blader, sine krokete stammer og greiner. Et vitnesbyrd om at de har stått der lengre enn man nesten kan forestille seg.

Vel tilbake i Fano og på hotellet, organiserer reiseleder bispising i dag for den som vil med.

Dag 6

Mondavio, renessanse og ost

☞ Frokost, middag

Frokost først og dagens overskrift vitner om en ganske så variert dag.

Vi begynner med Mondavio som også ligger inn i landet. Et bevis på at koselige og vakre italienske småbyer er det ingen mangel på i Marche. I denne byen treffer øyet først Rocca Roveresca med sin karakteristiske, åttekantede form og militære preg. Fin utsikt over fjellene er det utvilsomt her en cirka 300 moh. Bygningen, konstruert på slutten av 1400-

tallet, skulle beskytte prestegården mot angrep og farlige trusler. Konstruksjonen ble aldri fullført siden både arkitekten og oppdragsgiveren døde. Imponerende er det uansett og bygningen har blant annet blitt brukt som fengsel en gang i tiden.

Deretter skal vi inn i en helt annet bygning av et annet kaliber og fra en annen tid: Apollo-teateret. Ikke stort med sine rundt 120 plasser. Det er restaurert nylig etter siste gang på slutten av 1800-tallet. Det er utsøkt, spesielt vakker og det er en egen stemning her inne, det er også bygget i forbindelse med en tidligere kirke, San Filippo Neri, som man antar er fra 1400-tallet. Det finnes selvsagt en krypt under her...

Nå forlater vi kultur og historie og beveger oss tilbake til mat og lokale produkter. Claudia lager helt herlig ost, det i en slags grotte som består av tuffstein. Dette er en porøs bergart som ofte blir brukt til bygninger her på disse kanter av Italia. Pecorino-osten er kjent og kjær også for oss, hun vil vise oss hvordan hun lager og bevarer den. I store terrakottakrukker, eiketønner og andre lagres i andre tresorter som igjen får smaken til å utvikle seg i en unik retning. Vi får også smake litt, det hører med.

Så setter vi kursen tilbake til Fano. Her er det blir tid på egen hånd før vi møtes til middag. I kveld disker kokkene på hotellet vårt opp med noe spesielt fra traktene vi nå har blitt kjent med. Lokale spesialiteter venter oss, slik avslutter vi ferien på Marche-vis. Vi er sikre på at det blir en velsmakende og hyggelig siste kveld. Og at vi har blitt kjent med både nye reisevenner og mange fine folk vi har møtt underveis på ferden.

Dag 7

Transfer og avreise

 Frokost

Etter frokost og litt tid på egen hånd, reiser vi ut til flyplassen i Ancona. Lufthansa flyr oss først til Munchen, og etter flybytte, fortsetter ferden mot Norge. Beregnet ankomst om kvelden. Takk for turen!