

MARKEN

Grünes Meer

Sanfte Wellen von Hügeln direkt an der Adria. Die Marcabella lockt Radler mit hunderten von Straßen zu tausendjährigen Dörfchen.



Frühjahr in der Marcabella. Im Mai rollt man durch unzählige Grün-Variationen.



TH. ROEGNER text F. FALTERMAIER fotos

Warum die Marcabella, dieser innerste Strich der italienischen Marken, noch in den Ausklängen eines Dornröschenschlafes liegt, ist kaum zu erklären. Liegt es an unserer Besuchszeit im Mai? Oder hat die Bastion des Teutonengrills die Liebhaber des „echten“ Italiens bisher abgehalten, diese unendlichen Hügelketten im Hinterland von Fano, das nahezu mittig an der Adriaküste zwischen Rimini und Ancona liegt, zu besuchen?

Wir wissen es nicht. Wir genießen aber umso mehr die fast autofreien Strässchen,

Im Hinterland von Fano stören keine großen Städte die ländliche üppige Idylle.

Klein und fein: Der Wein aus den Marken, der wie alles eine lange Tradition besitzt.

die hinter jeder Kurve, nach jedem Anstieg einen neuen Anblick auf sattgrüne Wellen und mindestens einen roten Kirchturm als Bote eines der alten kleinen Städtchens bieten, die in der Marcabella darauf warten, von uns Radtouristen erforscht zu werden.

Beim Wort Toskana nickt jeder kennend mit dem Kopf. Umbrien, klar, das typische Italien. Nun, dann ist Marcabella noch typischer italienisch als die Toskana und Umbrien zusammen genommen und dafür, zumindest in den Frühjahrsmonaten, herrlich leer und – zugegebenermaßen – noch ein wenig verschlafen. Nicht jedes Café hat schon geöffnet, einige der Risorantes noch geschlossen. Mit dem Fahrrad kein Problem. Steigt man eben wieder auf und kurvt durch die kleinen engen Gassen, bis man eine andere Trattoria oder Pizzeria findet.

Bei perfekten Radtemperaturen um die 22 Grad genießen wir die lauen Frühlinglüfte, nur an den manchmal knackigen Anstiegen kommt man ins Schwitzen, ansonsten ist das Rollen in kurzen Hosen und Trikots der blanke Genuss und eröffnet immer neue Ansichten auf eine Region Italiens, die hauptsächlich von Landwirtschaft geprägt ist und die sich stark dem ökologischen Anbau verschrieben hat. Große Städte oder Industriegebiete tauchen in den Tälern des Cesano und Metauro fast gar nicht auf.

Die Küstenstadt Fano als drittgrößte Stadt der Marken ist unser Ausgangspunkt für die Entdeckung der Marcabella. Die beginnende Aufrüstung der Stranddepots mit Sonnenschirmen und Liegen lässt erahnen, wie in den Sommermonaten der jetzt noch herrlich

leere Sandstrand aussehen wird: Polt at it's best. Hier südlich von Rimini besteht der größte Teil der Sommertouristen aus Einheimischen, erzählt uns Walter Malaventura, der sehr gut deutsch sprechende Besitzer unseres Hotels Blu Marina. Angeblich ist es auch im Sommer im Hinterland nicht überlaufen, doch bei Temperaturen über 30 Grad könnten die Touren in den märkischen Hügeln doch sehr anstrengend werden.

Zumindest stellen wir uns das vor, als wird zur ersten Runde aufbrechen. Fano selbst besitzt genügend Bau- und Kunstwerke, wie das Teatro della Fortuna und den Palazzo del Podestà, um einen ganzen Tag bummelnd darin zu verbringen. Im Palazzo Malatesta gibt es ein archäologisches Museum und die Pinakothek, in denen man

Weite Blicke vom Festungsturm in Frontone. An guten Tagen reicht die Sicht bis nach San Marino.



Grün, weiß, rot – die Marcabella ist das Herz Italiens





Mit den detaillierten Radtouren-Karten erforscht man die Marcabella auf verkehrsarmen Nebenstrecken.

römische Kunst und historische Keramiken bewundern kann. Wer alte und historische Möbel und Gegenstände mag, sollte an einem zweiten Wochenende im Monat in Fano sein. Dann findet in der Altstadt ein Antiquitätenmarkt statt.

Doch wir radeln nur kurz durch die Altstadt, denn uns zieht es hinaus in die Dörfer, deren Namen schon malerisch klingen, was ihr Ambiente dann auch hält: Serrungarina, Saltara, Isola del Piano oder Pergola. Etwa zehn Kilometer begleitet uns noch Autoverkehr auf der Ausfallstraße, dann biegen wir je nach Tour nach links oder rechts ab auf kleine Nebenstraßen, die uns durch die ersten Hügel führen. Die freundlichen Damen

vom Tourismusbüro haben uns eine ganze Liste von sehenswerten Orten vorbereitet (siehe Tourenvorschläge).

Doch auch dazwischen, auf den verstreuten Aziendas und Höfen, entdeckt man die wahren Schätze der Marken: typische Produkte wie hiesiger Wein, Oliven, Dinkel oder Käsespezialitäten in allen Variationen. „Der Dinkel half schon den Römern, die Barbaren zu besiegen“, erklärt uns Lea Luzi, von der Farroteca, die sich auf den natürlichen Anbau der historischen Dinkelsorte „Triticum Dicoccum“ spezialisiert hat und serviert uns den Beweis. Dinkel, nur mit Olivenöl und frischen Champignons angerichtet: Ein Gedicht. Die Farroteca gehört

zu einer Reihe von Landhäusern des Borgo Roncaglia nahe San Lorenzo di Campo, die modern aber schlicht im Landesstil renoviert sind und vermietet werden.

Der Stolz auf die eigenen Produkte ist allen märkischen Produzenten eigen. Mit leuchtenden Augen präsentiert uns Stefania Ridolfi auf ihrer Fattoria della Ripa die verschiedensten Arten von Schafskäse und eine Sorte, die sie nach einem Rezept aus dem 15. Jahrhundert wiederbelebt hat: Sie versetzt ihn mit Zitrone und hat dazu auch eine Model in Zitronenform geschaffen. Kein Produkt aus dem Kühlregal kann mit einem frischen Ricotta hier von der Fattoria mithalten. Wir müssen uns regelrecht losrei-



Kultur und Natur im unaufhörlichen Wechselspiel

Schmeckt wie zu Hause: Leckere Crescia vom Holzofen im „Amabile“ in Frontone.

Und immer lockt eine Piazza und Caffé: Hier in Mondavio unterhalb der Burg.

ßen von den verschiedenen Peccorino-Sorten, von denen der mit Kräutern in Lehm-schichten gereifte Casecc es uns besonders angetan hat.

Tradition und feinste Verarbeitung erwartet uns auch in der Azienda Agraria Guerrieri. An den Hügeln über dem Fluss Metauro werden seit 200 Jahren Oliven und Wein angebaut, darunter eine Rückkreuzung der antiken Rebe Bianchetto. Dass alles klein und fein bleibt, dafür sorgt Luca Guerrieri, der als Vertreter der 5. Generation das Öko-Gut leitet. Unter dem Motto „Vedi cosa





Für alle Sinne: Nach der Tour locken die lokalen Weine



Immer mit Blick zur Adria: Unterwegs zwischen Mondolfo und San Constanzo.

Stilvoll: Weindegustation mit märkischen Spezialitäten zwischen Eichenfässern.

bevi“ (du siehst was du trinkst) haben diese und andere so genannte „Cantine Aperti“ im Frühjahr und im Herbst einen Tag der offenen Tür. Aber man kann sie auch zu ihren Öffnungszeiten immer aufsuchen.

In den nächsten Tagen drehen wir weitere Runden in den grünen Hügeln der Marcabella. Noch ruhiger und leerer wird es südwestlich von Pergola. Dort in der Einsamkeit der schroffer aufsteigenden Berge liegt das sehenswerte Kloster Monastero di Fonte Avellana. Schon zuvor haben wir uns auf Kultur eingestimmt: In Pergola steht das Museum der „Bronzi Dorati“, der vergoldeten Reiterstatuen in Lebensgröße aus der römischen Kaiserzeit des 1. Jahrhunderts.

Landschaft und erneut regionale Spezialitäten satt erleben wir auf dem Mittagsstopp dieser Tour (Nr. 4), der uns hinauf zur Burg von Frontone führt, immerhin 450 Meter über Meereshöhe und damit einer der höchsten Orte der Marcabella. Wir besichtigen die Burg, gegründet 1081, die wechselnde Ausstellungen von modernen Gemälden, Fotografien und alten Werken behaust, auch Konzerte finden dort statt. Atemberaubend der Blick vom höchsten Turm, der die daneben liegende Kirche Santa Maria Assunta überragt. Bei klarem Wetter reicht der Blick weit bis in den Apennin, zur Adriaküste und bis zum Kleinstaat San Marino.

Eher unscheinbar liegt das Ristorante „Amabile“ am entgegengesetzten Eck des Rückens, auf dem Frontone liegt. Doch die Speisekarte glänzt wieder mit lokalen Köstlichen. Die auf dem Holzofen gemachten Crescia sind die verfeinerte Form der Piadina, Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen, und das gebratene Kaninchen schmeckt wie zu Hause zubereitet. Eigentlich waren wir nach der üppigen Vorspeise aus Wildschweinschinken und geräucherter Salami schon fast satt.

Etwas knifflig wird die Routensuche im Anschluss, denn man hat uns eine kleine Straße über Montereale empfohlen, doch mit den genauen Karten 1:30.000 findet wir auch diese Strecke. Und jeder Meter lohnt sich wieder einmal. Bergauf und bergab schlängelt sich das leere Asphaltband durch Auen, grüne Weizenfelder, ein paar Rebenreihen und in der Ferne lockt der nächste Campanile und eine Festung. In der Marcabella gibt es noch viel zu entdecken.

Infos: Marcabella

ANREISE:

Mit dem Auto: Fano liegt an der Mittelmeerküste zwischen Rimini und Ancona. Von München über Bologna und Rimini (A14) nach Fano (Ausfahrt Caselli di Fano/Marotta-Mondolfo) ca. 710 km.

Mit der Bahn: Von München über Bologna nach Taranto, weiter nach Fano. Infos unter www.bahn.de, Radfahrer-Hotline für die Bahn Tel. 01805/151415, Infos zum Nachtreisezug Tel. 01805/141514

BESTE REISEZEIT

Mai, Juni und September. Im Frühjahr ergrünt alles, die Temperaturen sind dann und im Herbst angenehm und nicht zu heiß, die deutschen und italienischen Badetouristen noch nicht oder nicht mehr zu Besuch.

KARTEN

Marcabella natura vestita di storia, Le strade di Marcabella, itinerari in bicicletta, 1:30.000, Nr. 1-3. Anzufordern beim Fremdenverkehrsverband (s. Informationen).

INFORMATIONEN/ADRESSEN

Marcabella, Region des Cesano- und Metauro-Tals: viale Cesare Battisti, 10, I-61032 Fano, Italien, Tel. 0039/0721/830169, Fax 0039/0721/820337, www.marcabella.it; E-Mail info@marcabella.it.
Region Marken: Adresse s. o., Tel. 0039/0721/803534, Fax 0039/0721/824292; www.turismo.marche.it; E-Mail iat.fano@regione.marche.it;
Weitere Infos unter www.turismofano.com; www.diemarken.com;
www.valcesano.com/eng/index.htm (englisch).
Essen und Trinken:

(im Text): Farroteca, Via Roncaglia, S. Lorenzo in Campo, www.farrotecamonterosso.it; Fattoria della Ripa, Via Tre Ponti, 21, Orciano di Pesaro; Azienda Agraria Guerrieri, Via S. Filippo, 24, Piagge, www.aziendaguerrieri.it; Zu den Cantine



In den Gassen von Serrungarina.

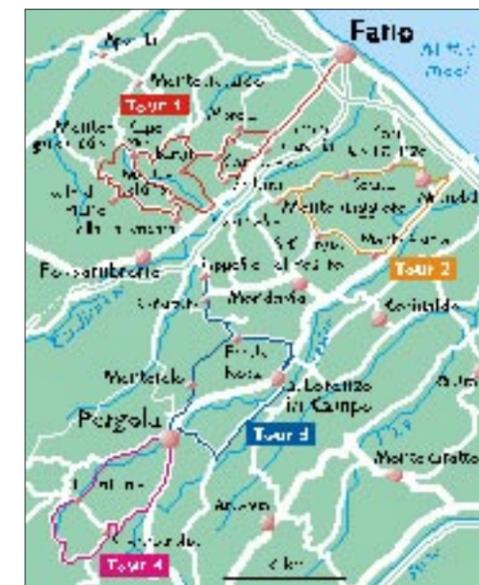
Aperte gibt es eine Karte von der Azienda Agricola Moroder, Frazione Montacuto, 112, I-60029 Ancona, Verzeichnis auf www.movimentoturismo-vino.it (nur italienisch).
Ristorante Amabile, Via G. Leopardi 2, Frontone, www.ristoranteamabile.it
Radladen: Eusebi (eigene Radproduktion), Via U. La Malfa 28, Fano, www.eusebicicli.com

TOURENTIPPS

Entweder von Fano ausgehend oder von einem der Dörfer im Hinterland lassen sich unzählige Runden auf den detailreichen Karten der Radwege in der Marcabella planen. Hier vier Vorschläge. Unterschätzen Sie bei den Kilometerangaben und der eigenen Planung nicht das stetige Auf und Ab in den Hügeln.

- Tour 1:** Fano - Carrara - Cartoceto - Capoville - Montefelcino - Villa Palombara - Tavernelle - Calcinelli - Lucrezia - Carrara - Fano (70 km) Kann als sehr lange Tagestour (90 km) über Monteguiduccio und Isola del Piano ergänzt werden.
- Tour 2:** Montemaggiore - Piagge - San Giorgio di P. Monte Porzio - Mondolfo - San Constanzo - Cerasa - Montemaggiore (48 km)
- Tour 3:** Sant' Ippolito - Reforzate - C. Marcarini

- Pergola - San Lorenzo - Fratte Rosa - C. Marcarini - Sant' Ippolito (57 km).
- Tour 4:** Pergola - Frontone - San Abbondio - Pergola (36 km).



1/4
75 X 210