

- ▶ The Orbis of wine
- ▶ winama
- ▶ wijnblog
- ▶ wijngerid
- ▶ wijnkenis
- ▶ wijnmens
- ▶ winelasting

OVERIGE INTERESSANTE WIJNBLOGS/SITES

- ▶ wijnrefhebbars
- ▶ The Orbis Winashed
- ▶ Vinography
- ▶ Wijnerij
- ▶ wijnkronieken
- ▶ kurkdraag
- ▶ dranken druifuis
- ▶ Wijntips
- ▶ The Bordeaux Wine Blog
- ▶ bordoverview
- ▶ Vinapedia
- ▶ ik wil wijn

FAVORIETE RESTAURANTS LIMBURG

- ▶ Aan tafel bij Luc Bellings
- ▶ Ariacchio
- ▶ Convivium
- ▶ de kwilzen
- ▶ Eatate Concordia
- ▶ Il Fiore
- ▶ La botte
- ▶ Magis
- ▶ Mardaga
- ▶ Oscuro
- ▶ Slagmolen
- ▶ Vivendum

FAVORIETE RESTAURANTS IN DE REST VAN BELGIË

- ▶ De Jankman
- ▶ restotip

FAVORIETE RESTAURANTS IN HET BUITENLAND

- ▶ TOustalet (Frankrijk)
- ▶ Alex (USA)
- ▶ Belvedere (Italië)
- ▶ Chez Bru (Frankrijk)
- ▶ Claude Darroze (Frankrijk)
- ▶ Comici (Italië)
- ▶ Cyrus (USA)
- ▶ David Burke (USA)
- ▶ Dawat (USA-NY)
- ▶ Del Talmon (Italië)
- ▶ Griggeler Stuba (Oostenrijk)
- ▶ Jardinaire (USA)
- ▶ Kabuto (USA)
- ▶ La Clau del Tornavento (Italië)
- ▶ La lupina (Frankrijk)
- ▶ Le grand pre (Frankrijk)
- ▶ Messer Chichibio (Italië)
- ▶ Okada (USA)
- ▶ Per Se (USA-NY)
- ▶ Saint-James (Frankrijk)
- ▶ Schork (Duitsland)
- ▶ Scotoni (Italië)
- ▶ The French Laundry (USA)
- ▶ Trama - faubergade (Frankrijk)
- ▶ Trattoria della posta (Italië)
- ▶ Weinstein (Duitsland)

08-03-2009 KAASFESTIVAL IN LE MARCHE



Jaren geleden heb ik mijn hart verloren in Italië en mijn grootste droom was daar ooit een B&B of een agriturismo te beginnen. Een fantasie, die ik met menigeen deel. Op een bepaald moment kregen die plannen zelfs een concretere vorm en werd er op zoek gegaan naar een eventueel geschikt pand. In die tijd hadden de Britten de huizenmarkt al verpest, vooral in Toscane en Umbrië werden astronomische bedragen gevraagd voor een bewoonbaar huis. Daarom werd er uitgeweken naar Le Marche, een niet zo bekende en weinig toeristische streek, maar daarom niet minder mooi dan zijn befaamde broertjes Toscane en Umbrië.

Er werden een aantal panden bezocht, die binnen het voorop gestelde budget lagen, maar er was er geen één dat er echt uitsprong. De dromen werden voor onbepaalde duur opgeborgen, om in verloop van tijd helemaal opgegeven te worden. Sinds heb ik niet meer aan Le Marche gedacht en ik ben er ook niet meer geweest. Maar onlangs kreeg ik een uitnodiging voor **Formaggi d'Autore**. Een kaasfestival/markt in Gualdo een middeleeuws dorpje in de provincie Macerato. Gelegen in een landelijke omgeving, te midden van het groen en op een boogscheut van de Monti Sibillini. De streek leeft vooral van de landbouw, waaronder kaasmakerij. Het is dan ook geen wonder dat ze er al voor de 13de keer een feest van maken en er trots mee uitpakken. De oorspronkelijke bedoeling was om Gualdo en zijn kazen op de kaart te zetten en bekend te maken bij een breder publiek. Eerst bij de aangrenzende regio's, later in de rest van Italië en nu zelfs hier bij ons. Naast een enorm aanbod Italiaanse en een aantal buitenlandse kazen kan je ook Belgische bieren proeven, zelfs een Limburgs bier, nl. Achel extra. Wie zich wil verdiepen in het volledige aanbod kan [hier](#) een kijkje nemen.

Als je op 23 en 24 mei 2009, toevallig in Le Marche bent, valt een bezoekje aan deze markt te overwegen. De inkom is bovendien gratis. Logeren kan bij één van de vele B&B's of boerderijhotels. **Agriturismo Elisei**, lijkt mij een perfect adresje, als het destijds niet volzet was had ik er zeker gelogeed. Ze verhuren appartementen en enkele kamers. Bij mooi weer kan je luieren bij het zwembad en anders kan je lekker puffen in de sauna of bubbelen in de Jacuzzi. Als je er bent, doe de eigenaar dan de groeten van mij en laat me gerust weten hoe het geweest is.



Delen Facebook Twitter ...

08-03-2009, 08:00:11 food fan
Italië 🇮🇹 kaas 🧀 Le-marche 🇮🇹 vakantie 🏖️ reizen & eten 🍷
Reacties (0)

06-03-2009 TORTILLAPIZZA



Het is niet de

eerste keer dat ik jullie een pizza servere, waarvan de bodem een bloemtortilla is, maar deze is toch weer een beetje anders. Omdat zo'n

OP ZOEK NAAR EEN RECEPTJE? VUL HIER EÉN OF MEERDERE INGREDIËNTEN IN.

My Blog Web

REACTIES

- ▶ @ BDC op Romige wortel...
- ▶ Schiften... op Romige wortel...
- ▶ Geen titel op Spätzle
- ▶ Geen titel op Romige wortel...
- ▶ Geen titel op Snelle aperit...
- ▶ Geen titel op Kalfsrollade ...
- ▶ Meer uit de alpujarr... op Wijnen uit he...
- ▶ Geen titel op Speculaasijst...
- ▶ Geen titel op Tagliatelle m...
- ▶ Geen titel op Sint-Jakobsvr...
- ▶ @ Smiera op Culinair shop...
- ▶ @ Peter op Vlaamse wijnb...

CULINAIR ATELIER IN DE PERS

- ▶ Lees hier wat culinaire Ambiance schreef
- ▶ Lees hier meer over mijn televisiedebuut
- ▶ Lees hier wat Plus Magazine (NL) schreef



ARCHIEF

- ▶ Gestoomde kabeljauw met pittige tomatensaus en courgettetagliatelle
- ▶ Kaasfestival in Le Marche
- ▶ Tortillapizza
- ▶ Een nieuw seizoen
- ▶ Romige worteltjes
- ▶ Kalfsrollade met spinazie
- ▶ Pittige mosselen
- ▶ Panna cotta met vijgen gepocheerd in rode wijn
- ▶ Triangolini ai porcini e tartufo in brodo
- ▶ Sint-Jakobsvruchten met frisse erwencoulis
- ▶ Wijnen uit het Spaanse Las Alpujarras
- ▶ Rauwe zalm (sashimi) met een krokant gebakken uienkorstje, zoetzure komkommer en radijs en garnaalstaarten met korianderdressing
- ▶ Komen eten
- ▶ Winterse wortelsoep
- ▶ Vlaamse wijnblogdagen: Twee wijnen, één druif
- ▶ Lekker boontjes
- ▶ Inktvisjes gevuld met vis, ei en garnaal
- ▶ Dubbele visburger van Claressa
- ▶ Skynet blogs Award '08
- ▶ Lams met verse tijm en aardperengratin
- ▶ Zuiders getint stoofpotje
- ▶ Wilde tijgergarnalen met patatas bravas
- ▶ Lekker gewoon - gewoon lekker