

Olivenernte 2025

MONTEFIORE DELL'ASO, ITALIEN
03.10. – 05.10.2025



Ein herzliches Salute

MEIN TRAUM VON ITALIEN

Italien war schon immer mein großer Traum. Oft, wenn ich bei meinem Lieblingsitaliener mit Freunden saß – ein Glas tiefroten Weins in der Hand – habe ich immer verkündet: *„Mit 35 will ich meinen eigenen Rückzugsort in Italien haben.“*

Vielleicht lag es daran, dass mein Leben als Unternehmer stets voller Bewegung war: Firmen aufbauen, neue Ideen entwickeln, neue Wege gehen, immer wieder heraus aus der Komfortzone. Mit all dem kam natürlich auch der unvermeidliche Stress – und viel zu wenig Zeit für mich selbst.

Auf meinen Reisen durch dieses Land hörte ich immer wieder den Satz: *„Ihr Deutschen lebt, um zu arbeiten – wir Italiener arbeiten, um zu leben!“* Und ich erinnere mich gut an George Clooneys Worte, die mir in einer S-Bahn in Berlin 2017 in das Auge gestochen sind: *„Glück ist, wie die Italiener zu leben.“*

Über die letzten, nun gut 20 Jahre, wurde mein Traum endlich Wirklichkeit. Die südlichen Marken – *„Italien in einer Region“*, wie man hier sagt – haben mich sofort verzaubert. Nach einigen Besichtigungen fand ich schließlich ein altes Borgo, das mich nicht nur herausforderte, sondern auch in seinen Bann zog.

2010 ernteten wir die ersten Oliven, ein Jahr später begann der Wiederaufbau der alten Gebäude. Stück für Stück wuchs daraus ein besonderer Ort, der heute vollendet ist: eine Begegnungsstätte für Freunde und Menschen, die das Leben genießen möchten, und zugleich mein persönlicher Rückzugsort.

Die Marchen, oft liebevoll die *„Toskana für Arme“* genannt, haben mir ihren ganzen Reichtum gezeigt: unentdeckte Landschaften, kulinarische

Schätze – und diese uralten Olivenbäume, die mich von Anfang an fasziniert haben.

Schon bald begann ich, mich in die Pflege der Olivenhaine zu vertiefen – vom Pflanzen über das Schneiden bis zur Ernte und Ölproduktion. Und jedes Jahr wurde die Olivenernte zu einem Fest: Freunde, Familie und Kunden kamen zusammen, um mit uns zu ernten, zu lachen und den ersten Tropfen des frischen Öls aus der Mühle gebührend zu feiern.

Genau das ist für mich das Schöne am Pendeln zwischen zwei Welten:



Hier die Geschäftigkeit des Alltags – dort das Wachsen und Reifen von Pflanzen, das Leben im Rhythmus der Natur. Und am Ende dieses Weges steht immer wieder derselbe Zauber: der erste goldene Tropfen Olivenöl, der alles belohnt.

Casa Dottore

DAS RICHTIGE STÜCK LAND

Mit dem Vorvertrag im Dezember 2008 begann mein großes Abenteuer in Italien. Doch wie so oft im Leben lief nicht alles nach Plan: Das schwere Erdbeben von L'Aquila und einige Hürden mit dem Verkäufer verzögerten den Start. Erst 2011 konnte der Wiederaufbau beginnen. Der Name stand dabei schon früh fest – denn in den Unterlagen des Architekten hieß das Projekt schlicht „Casa Dottore“.

Bereits 2010, noch bevor die ersten Steine neu gesetzt waren, ernteten wir die ersten Oliven: 200 Kilo – rund 20 Liter goldgrünes Öl. Ein kleiner Anfang, aber für mich ein riesiger Schritt. 2011 und 2012 folgten neue Pflanzungen, und Kunden meiner Firma Bonpago übernahmen die Patenschaft für Olivenbäume, als Dank für erfolgreiche gemeinsame Projekte.

Bald wuchs unser kleines Paradies weiter: 2012 und 2013 ernteten wir schon 700 Kilo Oliven, pflanzten über 30 Obstbäume und sogar einen kleinen Weinberg mit der Rebsorte Passerina. 2014 kamen fast 100 junge Olivenbäume hinzu. Natürlich gab es auch Rückschläge – wie die Olivenfliege, die 2014 und 2016 ganze Ernten zerstörte. Doch die Freude, wenn im Sonnenschein 50 Liter bestes Öl aus den Mühlen flossen, überwog immer.

Mehr und mehr wurde die Erntezeit zu einem Fest. Freunde, Kunden und Partner reisten an, halfen mit und genossen die Gemeinschaft. Das Öl wurde zu einem begehrten Geschenk auf unseren Veranstaltungen, ein echtes Symbol für Freude und Zusammenhalt.

Heute werden die Oliven von der Ernte bis zur Abfüllung vollständig vor Ort verarbeitet. Qua-

lität ist dabei mein höchster Anspruch – deshalb vertreiben wir das Öl nur exklusiv an Mitglieder des „Club del'Olio“.

Warum dieser ganze Aufwand? Weil ich hier, in Montefiore dell'Aso, genau den Ort gefunden habe, von dem ich immer geträumt habe: fernab vom Stress, umgeben von Natur, Tradition und einer unvergleichlichen Lebensqualität. Als ich die Ruine zum ersten Mal betrat, hing an einer alten Tür noch ein Kalenderblatt aus meinem Geburtsjahr 1973 – für mich ein unübersehbares Zeichen. Mein Ziel bleibt klar: aus diesem Stück Land das Beste hervorzubringen – Olivenöl, Wein, Früchte – alles mit höchster Qualität, alles tief verwurzelt in dieser wunderbaren Region. Casa Dottore ist mein Herzensprojekt – und ein Ort, an dem das Leben seine ursprüngliche Kraft entfaltet.



Der Olivenbaum

PATENSCHAFTEN IM „1973 AMICI D'OLIVE“

Die Geschichte des Olivenbaums reicht bis in die Antike zurück. Archäologen haben Belege gefunden, die über 90.000 Jahre alt sind – damals sammelten die Menschen die Früchte noch von wilden Bäumen. Schon seit Jahrtausenden gilt der Olivenbaum als Symbol des Friedens und ist tief verwurzelt in Wirtschaft, Religion, Kunst und Mythologie.

Mich persönlich fasziniert es immer wieder, in die knorrigen Stämme und die uralten Äste dieser Bäume zu blicken. Sie laden dazu ein, innezuhalten, abzuschalten, neue Ideen zu entwickeln oder einfach die Seele baumeln zu lassen. Genau dieses Gefühl möchte ich auch in meiner Arbeit mit unseren Kunden weitergeben: In gemeinsamen Projekten haben wir Geschäftsprozesse digitalisiert, Ressourcen geschont und die Zukunft ein Stück nachhaltiger gestaltet.

Um diesen gemeinsamen Erfolg sichtbar zu machen, pflanzen wir in Montefiore dell'Aso Olivenbäume – jeder Baum ein Zeichen der Partnerschaft. Mit der Patenschaft wird jeder Kunde für fünf Jahre Mitglied im Olivenclub. Jedes Jahr erhalten die Paten einen Teil der Ernte ihres Baumes: eine Flasche unseres ökologischen Olivenöls. Die Ernte selbst findet traditionell im Oktober statt – meist am dritten Wochenende – und ist jedes Mal ein Fest der Begegnung.

Der Olivenclub trägt den Namen „1973 Amici d'Olive“. Er ist angelehnt an mein Geburtsjahr – und an die Vision, bis zu 1.973

Olivenbäume auf unserem Land zu pflanzen. Der Club ist keine klassische Genossenschaft und auch kein Geschäft – er ist eine Gemeinschaft. Das Öl ist nicht im freien Handel erhältlich, sondern ausschließlich den Mitgliedern vorbehalten. So entsteht eine ganz besondere Verbindung von Menschen, die die Liebe zu Italien, zur Natur und zum guten Öl teilen.

Die bisherigen Ernten waren erfolgreich, und jedes Jahr entwickeln sich die Öljahrgänge weiter – in Qualität und Charakter. Seit kurzem haben wir zudem mit der Pflanzung unseres Olivenparks begonnen. Auf einem Grundstück in Form des italienischen Stiefels entsteht ein einzigartiges Projekt: ein lebendiger Nachbau Italiens mit über 500 verschiedenen Olivensorten des Landes.

Mit Freude blicke ich auf die kommende Ernte: Im Oktober 2025 wird es wieder soweit sein. Gemeinsam werden wir ernten, feiern – und den Zauber erleben, wenn der erste Tropfen frischen Olivenöls aus der Mühle fließt.



Die Olivenernte

ERST DIE ARBEIT...

Für die Ernte haben wir in diesem Jahr wieder das lange Wochenende rund um den 03.10. gewählt – in der Hoffnung auf mildes Wetter und mit Blick auf die Olivenfliege. Es wird ein Tag zum Durchatmen: ankommen, Sonne tanken, nette Menschen treffen – und gemeinsam Oliven ernten. Leider ist in diesem Jahr die Ausbeute relativ gering, so dass wir vermutlich in diesem Jahr wieder den ein oder anderen Baum gemeinsam pflanzen.

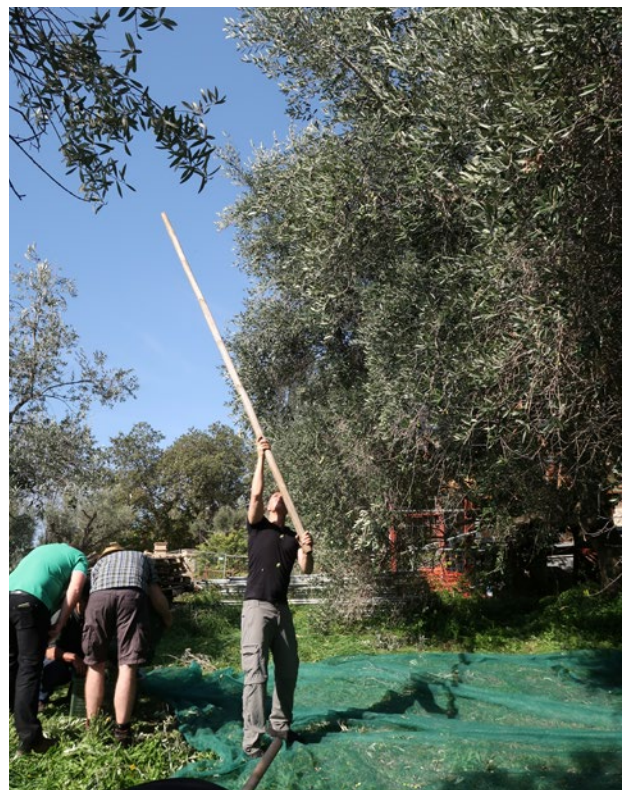
Die Ernte selbst ist ein sinnliches Ritual. Zuerst breiten wir die Netze wie grüne Teppiche unter den Bäumen aus. Dann „kämmen“ wir die Äste mit extra langen Rechen – ein leises Prasseln, wenn die Oliven ins Netz fallen. Wer mag, greift zur Bambusstange und zeigt seine Technik. Probiert aus, was für euch am besten funktioniert!

Anschließend sortieren wir die größeren Blätter aus, füllen die Oliven in grüne Kisten und bringen sie zur Mühle. Bei Tiziano – einst italienischer Meister im Olivenbaumschnitt – werden sie gemahlen. Der Duft nach frisch geschnittenem Gras und grünen Tomaten liegt dann in der Luft: unser Öl nimmt Gestalt an.

Keine Sorge: Zwischen all dem bleibt Zeit für Spaß, eine Siesta und natürlich „La Dolce Vita“. Es gibt großartiges Essen, Livemusik von Paolo Liberti und Leckereien aus dem Pizzaofen.

In den vergangenen Jahren haben wir gemeinsam den Pizzaofen eingeweiht, einem italienischen Schnulzensänger gelauscht und den Hügel von Montefiore dell'Aso bis in die frühen Morgenstunden gerockt. Und ja – das österreichische „Monster“ hat den einen oder anderen ordentlich erschreckt ...

Für alle, die aktiv mitarbeiten möchten, empfehlen wir festes Schuhwerk!



Programm 2025

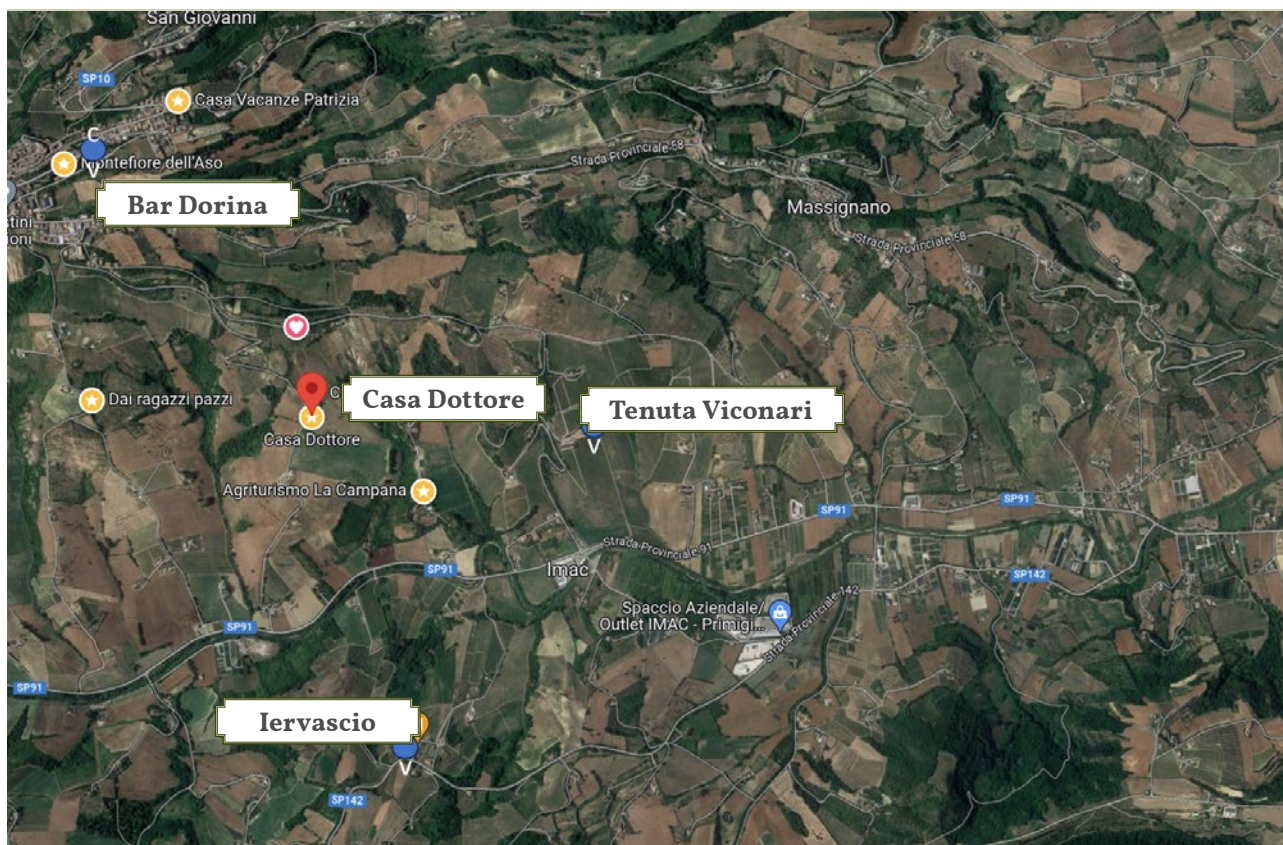
REISE DURCH DAS PARADIES

Gemäß der Tradition habe ich auch in diesem Jahr ein interessantes und abwechslungsreiches Programm für Euch zusammengestellt. Die Marchen werden häufig als Italien in einer Region beschrieben, dies möchten wir Euch gerne am dem Wochenende zeigen. Aufgrund der schrecklichen Erdbeben aus dem Jahr 2016 sind leider noch viele Wege in den Bergen nicht befahrbar. Daneben werden es jedes Jahr mehr Personen - es gibt verschiedene Varianten für den Sonntag - einige reisen bereits ab, einige möchten an das Meer, andere in die Berge, und einige sind bereits Stammgäste und möchten selbst entscheiden! Wir würden uns freuen, wenn Ihr vorher kurz Bescheid geben würdet - nur zur italienischen Planung!

Dieses Booklet steht zum Download unter <https://www.casa-dottore.de/olivenernte>

Übersicht über die einzelnen Lokalitäten

In dem folgenden Kartenausschnitt findet Ihr die einzelnen Lokalitäten unserer Reise durch den besonderen Flecken Italiens. Ebenfalls sind noch weitere interessante Punkte aufgeführt, die im hinteren Teil kurz beschrieben werden – für alle die vorher anreisen oder länger bleiben!





FREITAG, 03.10.2025, AB 18 UHR

🕒 **Weinprobe bei Tenuta Viconari**

Anschrift: Tenuta Joan Cossignani
Contrada S. Pietro, n 5A,
63061 Massignano AP, Italien
<https://letempo.it/en/>
<https://maps.app.goo.gl/kgEDjKRHwinbdnBK7>

Treffpunkt der Abreise Richtung
Weingut ist die **Bar Dorina** in
Montefiore dell'Aso um **17:30 Uhr**.

Cantina Viconari – Wein mit Herz und Herkunft

Viconari trägt den Namen eines winzigen Weilers in der Val Menocchia – dort, in den 1950ern, begann die Liebesgeschichte von Nelinda und Saturnino. Aus ihrer Verbindung wuchs 1960 ein Familienweingut, das bis heute Integrität, Stolz und Hingabe atmet.

An der Nordflanke der Val Menocchia gedeihen die Reben seit 2014 streng biologisch: ausschließlich organische Mittel, dauerhafte Begrünung, keine invasiven Bodenarbeiten – aus Respekt vor Umwelt und Biodiversität. In der Kellerei gilt dieselbe Haltung: Echtheit statt Effekthascherei, kleine Mengen für große Klarheit und Charakter. Im Fokus stehen autochthone Sorten – Montepulciano, Pecorino, Sangiovese und Passerina – ergänzt durch wenige internationale Parzellen.

Steile, kalkreiche Hänge mit bis zu 50 % Neigung, lange Südost-Exposition, starke Tag-Nacht-Spannung sowie das Spiel von Meeresbrise und Bergwinden verleihen den Weinen Frische, Tiefe und Spannung.

So entstehen bewusst limitierte Abfüllungen, die mehr sind als Wein: Sie bewahren eine Familiengeschichte, erzählen von rauer Schönheit und schenken in jedem Glas ein Stück Italien – präzise, lebendig und unverwechselbar.

Für die Weinprobe fallen 20 € pro Person an.

Wir fahren direkt vom Weingut gemeinsam zum Abendessen.

Bzw. wenn noch Zeit ist, machen wir einen kurzen Abstecher nach Ripatransone!

🕒 **Abendessen bei den beiden Brüdern „Iervascio“ ab 20:00 Uhr**

Anschrift: Azienda agricola Giannetti
Marino, Contrada San Michele, 18
63038 Ripatransone (AP),
<https://agriturismoiervascio.it/>
<https://maps.app.goo.gl/iXmXb1HRfm4ozRMi9>

Nach einer ausgiebigen Weinprobe geht es zu den Brüdern Iervascio. Massimo und Attilio bieten in Ihrem Agriturismo am Wochenende eine hervorragende und ausgezeichnete lokale Küche an. Von selbstgemachter Paste, über die Olive Ascolana bis hin zum Kaninchen mit abschließendem Vino Cotto können wir uns so hervorragend für die anstehende Olivenernte stärken. Das Essen und das Ambiente ist wie immer Programm!

Für das Abendessen wird pro Person 35 € berechnet.



SAMSTAG, 04.10.2025, AB 9 UHR

⌚ Olivenernte ab 09:00 Uhr

Anschrift: Casa Dottore,
Contrada Menocchia 64,
63010 Montefiore dell'Aso,
<http://www.casa-dottore.de/>
<http://goo.gl/maps/PavFm>

**Treffpunkt um 8:45 Uhr an der
Bar Dorina in Montefiore dell'Aso.
Beginn gegen 9:00 Uhr.**

! Die Straße ist zwar gemacht und gut, aber für alle die sie es erste Mal fahren doch herausfordernd! Ihr könnt auch gerne oben parken und einen gemütlichen Spaziergang zur Casa machen. Nach oben fahren wir Euch dann gerne.

Die Bäume hängen in diesem Jahr wieder sehr voll und die Ernte ist auch nicht gefährdet. Wir warten ab 9:00 Uhr mit einem Glas Prosecco auf dem Grundstück; den Start kann jeder individuell für sich bestimmen. Um während der „Arbeit“ nicht einen Hungerast zu bekommen, werden wir gg. 13 Uhr ein klassisches Erntemittagessen zu uns nehmen.

Nach der Ernte werden die Oliven zu Tiziano in die Olivenmühle gefahren:

<https://maps.app.goo.gl/fPEespT6834pUXUh7>

Danach habt Ihr Zeit für eine kurze Erholung und Kräfte tanken für das Erntefest. Gemeinsam haben wir ab 19 Uhr einige Leckereien aus der Region vorbereitet, bevor wir dann bei dem einen oder anderen Glas Rotwein und Musik den Abend und die Nacht ausklingen lassen.

⌚ Abendessen und Feier in der Casa Dottore (ab 19 Uhr)

Paolo Liberta wird uns wieder mit italienischem Klassikern zum Tanzen bringen. Dazu haben wir für Euch ein großartiges Menü geplant. Am Samstag seid Ihr meine Gäste.

**Mittagspause gegen 13 Uhr
Abendessen und Feier gg. 19 Uhr**





SONNTAG, 05.10.2025

**: Spaziergang am Strand mit Gelati und
gemeinsamem Mittagessen**

oder

**: Fahrt in den Nationalpark Monte
Sibillini und ggf. Ascoli sowie
gemeinsames Mittagessen**
(Rückkehr gg. 16:00 Uhr)

Treffpunkt an der **Bar Dorina:**

Fahrt in die Berge: Abfahrt 09:30 Uhr

**Strand und gemeinsames
Mittagessen am Meer:** 11:00 Uhr

Natürlich können die Aktivitäten noch entsprechend der Wetterlage etc. geändert werden. Wir sprechen uns ab.



Anreise & Unterkünfte

AUFENTHALT BEI FREUNDEN

Für den Aufenthalt in diesem Jahr habe ich sechs Unterkünfte bei guten Freunden und Bekannten in den Marken gewählt. Diese liegen alle in einem Radius von max. 15 Minuten. Der Vorteil ist, dass die Unterkünfte von sehr netten und hilfsbereiten Leuten geführt werden und wir uns so alle wohl fühlen werden!

Anreise Montefiore dell'Aso

Montefiore dell'Aso liegt ca. 10 Minuten von der Adriaküste entfernt im Ascoli Piceno. In das Küstenörtchen Cupra Marittima sind es ca. 12 Minuten. Die Beschreibung von Norden (Deutschland/ Mailand/ Bologna) und von Süden (Rom/ Pescara):

Von Norden (Mailand/Ancona)

Solltet Ihr mit dem Auto aus dem Norden anreisen, so nehmt bitte die Ausfahrt Pedaso und fahrt dann am Meer entlang Richtung Grottamare. Kurz vor Cupra Marittima findet Ihr auf der rechten Seite das Hotel Anita und das grüne Schild mit dem weißen Pferd sowie den Irish Pub (Wichtig: erst dann rechts abbiegen und nicht die Abfahrten vorher Richtung Montefiore dell'Aso nehmen).

Bitte folgt dann den individuellen Beschreibungen zu Eurer Unterkunft. Details zur Unterkunft findet Ihr im Weiteren. In welcher Unterkunft wir Euch eingeplant haben, findet Ihr in der entsprechenden Übersicht (Extra-Dokument). Solltet Ihr Euer Hotel nicht finden, so meldet Euch einfach telefonisch. Wir würden uns dann an der Bar Dorina treffen und Euch zu dem entsprechenden Hotel bringen!

Von Süden (Pescara/Rom)

Ihr kommt von Rom/ Pescara und fahrt die Autobahn Richtung Ancona/ Bologna. Nach rund 80 km (von Pescara) nehmt ihr die Ausfahrt Grottamare. Von der Autobahn kommend links Richtung Grottamare halten. Dort im Kreis die letzte Ausfahrt nehmen und immer geradeaus fahren. Es geht weiter durch Grottamare, dann durch Cupra Marittima. Nach Cupra findet Ihr auf der linken Seite einen Irish Pub. Hier fahrt Ihr links. Bitte folgt dann den individuellen Beschreibungen zu Eurer Unterkunft. Details zur Unterkunft findet Ihr im Weiteren. In welcher Unterkunft wir Euch eingeplant haben, erfahrt Ihr in der entsprechenden Übersicht (Extra-Dokument). Solltet Ihr Euer Hotel nicht finden, so meldet Euch einfach telefonisch. Wir würden uns dann an der Bar Dorina treffen und Euch zu dem entsprechenden Hotel bringen!





Bar Dorina

Anschrift: Pasticceria Dorina di Lanciotti Fabrizio, Piazza Antognozzi 1
63010 Montefiore dell'Aso, <http://www.pasticceriadorina.it>
Koordinaten: 43.051924,13.753549 , <http://goo.gl/maps/jKxD7>

Die Bar Dorina hat sich in den letzten Jahren zu einem beliebten Treffpunkt und Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge entwickelt und befindet sich Mitten auf der Piazza in Montefiore. Die Bar Dorina ist eine Manufaktur für Süßwaren. Die Leckereien werden in langer Tradition der Marchen hergestellt. Egal ob Ihr morgens ein Cornetto mit einem Cafe zu Euch nehmen wollt oder ab 17:30 Uhr den traditionellen Aperitivo oder ein leckeres Eis, in diesem Familienbetrieb seid Ihr richtig. In der Bar Dorina treffen wir uns für die Abreise zu den einzelnen Events zu folgenden Uhrzeiten:

Freitag: ab 16:30 Uhr

Samstag: 08:45 Uhr

Sonntag: Fahrt in die Berge: Abfahrt 09:30 Uhr

Sonntag: Strand und gemeinsames Mittagessen am Meer: 11 Uhr



In diesem Jahr werden wir über 100 Personen sein, daher seid bitte pünktlich. Idealerweise verabredet Ihr Euch mit Kollegen in den einzelnen Häusern für Fahrgemeinschaften.





La Campana

Anschrift: Via Menocchia 39, 63062 Montefiore dell'Aso

<https://www.agriturismolacampana.it/en/>

Koordinaten: 43.037274,13.773845 , <http://goo.gl/maps/CIggd>

Das auf einem Hügel gelegene La Campana bietet eine Panoramaaussicht auf die Gemeinde Montefiore dell'Aso und die Landschaft der Marken. Der nächste Strand ist nach einer zehnminütigen Autofahrt in Cupra Marittima zu erreichen. Das Agriturismo La Campana umfasst mehrere ländliche Gebäude, einen Außenpool und einen Tennisplatz. Im Hauptgebäude befinden sich ein Restaurant, eine Bibliothek sowie eine Pianolounge.

Die Zimmer verteilen sich auf drei separate Gebäude und verfügen fast alle über einen Balkon oder eine Terrasse. Das Ambiente wird in allen Zimmern von einem unterschiedlichen Design und Farbschema geprägt. Fast alle Zimmer haben Holzbalkendecken.





Casa Vacanze Patrizia D'Ercoli

Adresse: Contrada S. Giovanni, 85, Montefiore dell'Aso

<https://casavacanzepatrizia.com/>

Koordinaten: 43.057583, 13.759339, <https://goo.gl/maps/vURcXuuowKt>

Die Casa Vacanze Patrizia D'Ercoli bietet Unterkunft und Erholung in Mitten eines 2500 m² großen parkähnlichen Areals. Die ausgezeichnete Küche des B&B, in der Frau D'Ercoli selbst ihr Wirken entfaltet, ist weitbekannt.

Die 5 Apartments haben jeweils einen eigenen Eingang und eine Veranda mit Blick über die ausgedehnten Gärten bis zum Meer.





Agriturismo/B&B Casal Farano (Cupra Marittima)

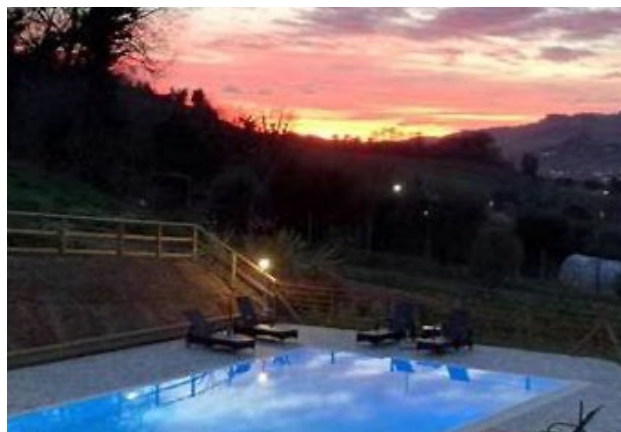
Adresse: Via Santi 34, 63064 Cupra Marittima (AP), Italien.

<https://maps.app.goo.gl/2SaBadcjzwYfoCG98>

Lage: Auf einem Hügel im Grünen oberhalb von Cupra Marittima, ca. 1,5 km vom Meer und rund 10 km von San Benedetto del Tronto; Ausblick bis zur Adria.

Ausstattung: Großer Außen-Salzwasserpool (nachts beleuchtet), Garten, WLAN, Klimaanlage und kontrollierte Wohnraumlüftung in den Zimmern, Sat-TV, Privatbad (Dusche), Föhn, Kaffeemaschine; Parken am Haus, haustierfreundlich (teils mit Gebühr). Frühstück je nach Tarif/Portal inkludiert oder gegen kleinen Aufpreis. Zusätzlich gibt es einen „Naturamica“-Stellplatzbereich für Camper mit 20 Plätzen (Stromsäulen, Frischwasser, Ver-/Entsorgung).

Zimmeranzahl: Kleiner Betrieb mit 9 B&B-Zimmer







Casa Dottore

Anschrift: Casa Dottore, Contrada Menocchia, 64, 63010 Montefiore dell'Aso

<https://www.casa-dottore.de/de/>

Koordinaten: 43.041124,13.767111 , <http://goo.gl/maps/PavFm>

Die Casa Dottore wächst kontinuierlich. Während wir 2010 noch unter einem Blechdach gefeiert haben, konnten wir in 2011 bereits unter einem „richtigen“ Dach auf der Baustelle feiern. Im Jahr 2012 konnte ich dann ab August mein kleines Haus bewohnen. Hier haben wir dann auch anständig gefeiert. Seit 2020 können wir auch das große Haus nutzen. In 2023 konnte ich auch erstmals in meinem neuen Wohnhaus übernachten.



Informationen

ÜBER DIE REGION

Ascoli, il Piceno – das ist ein Landstrich, der gleichzeitig sanft und stolz wirkt: Travertin schimmert auf der Piazza del Popolo, wo das historische Caffè Meletti seine Jugendstil-Loggien zur Sonne öffnet – perfekter Ort für einen Anisetta, während die „Stadt der hundert Türme“ ihr leises Echo aus Stein und Geschichte atmet.

Zwischen Apennin und Adria spannt sich eine kurze, kraftvolle Landschaft: Hinter euch die wildromantischen Gipfel und Schluchten des Nationalparks Monti Sibillini, vor euch die Riviera delle Palme mit ihren langen Sandstränden, Palmen und der entspannten Promenade von San Benedetto del Tronto. Abends flaniert man wie alle zur passeggiata – schauen, reden, lachen, ganz ohne Eile.

Der Geschmack des Piceno ist herzhaft und herzlich: knusprige Olive all'ascolana – gefüllt, goldbraun, entstanden in Ascoli und heute als Oliva Ascolana del Piceno DOP geschützt – dazu ein



Glas aus der Region, und ihr versteht, warum die Menschen hier so gern am Tisch verweilen. Ein „Parla tedesco?“ und ein Lächeln öffnen viele Türen.

In den Hügeln rund um Offida wachsen die heimischen Stars im Glas: Pecorino und Passerina (Offida DOCG) sowie charaktervolle Rotweine mit Montepulciano-Seele. Kleine Produktionen, viel Persönlichkeit – Weine, die nach Meerbrise, Bergluft und sonnigen Nachmittagen schmecken.

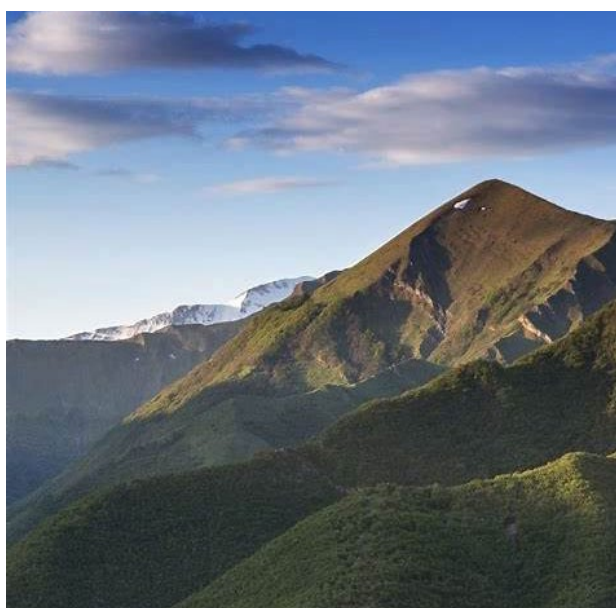
So fühlt sich Il Piceno an: ehrlich, gepflegt, ein bisschen zurückhaltend – und doch voller Wärme. Wer mit Respekt, einem freundlichen „buonasera“ und gelassener bella figura ankommt, wird schnell Teil dieses lässigen Alltagsrituals zwischen Espresso, Meeresrauschen und Bergsilhouetten.

Ascoli, il Piceno: Travertin glänzt auf der Piazza del Popolo, im Jugendstil-Caffè Meletti trifft



Tipps & Tricks

Anisetta auf dolce far niente. Zwischen Apennin und Adria spannt sich euer Spielplatz: Bergluft im Nationalpark Monti Sibillini, Meeresbrise an der „Riviera delle Palme“. Am Tisch schmeckt ihr das Land: Olive all’ascolana (DOP) und Weine aus Offida DOCG – Pecorino & Passerina – frisch, salzig, lebendig.



Rechnung & Trinkgeld: „Coperto“ (Gedeck) ist eine kleine, übliche Gebühr pro Person; sie ist kein Trinkgeld. Steht „servizio incluso“, ist Service enthalten. Sonst sind 5–10 % bei sehr gutem Service nett, am besten bar am Tisch lassen.

Sicherheit: Piceno ist entspannt, dennoch gelten Klassiker: Wertsachen nah am Körper, besonders an Bahnhöfen/Stränden; Auto leer räumen. Im Notfall EU-weit 112 wählen.

ZTL & Parken: Innenstädte haben verkehrsbeschränkte Zonen (ZTL) mit Kameras – Einfahrt ohne Genehmigung = saftige Strafe. Besser außerhalb parken oder vorab Parkhäuser checken.

Rauchen: In geschlossenen öffentlichen Räumen grundsätzlich verboten (teils ausgewiesene Raucherräume). Mancherorts gibt’s zusätzliche Outdoor-Regeln – Hinweise beachten.

Bahnfahren: Bei Regionalzügen Papier-Tickets vor Abfahrt am Automaten entwerten; digitale Regionaltickets ggf. „check-in“ gemäß App-Hinweis. Fernzüge brauchen keine Entwertung.

Touristensteuer: In vielen Orten (auch Ascoli) fällt eine tassa di soggiorno an – klein, pro Nacht, wird in der Unterkunft kassiert.

Sprache & bella figura: Ein „Buongiorno“, „Per favore“ und ein Lächeln wirken Wunder. Abends zur passeggiata mit den Locals flanieren – der schönste Kontaktknopf.

Kleiner Genuss-Spickzettel

Aperitivo auf der Piazza del Popolo (Caffè Melletti) – Leute schauen, Anisetta probieren.

Olive all’ascolana DOP – am besten frisch und knusprig. Gazzetta Ufficiale

Offida DOCG Pecorino/Passerina – ideal zu Fisch an der Riviera delle Palme.

Tageswechsel: Vormittags Kultur, nachmittags Meer, abends Piazza – so lebt das Piceno.

Weine in den Marken

FEINE REBSORTEN UND WEINGÜTER

Die Region hält eine hohe Qualität an Rebsorten und Weingütern vor. Nachfolgend eine kleine Auswahl mit Anmerkungen.

Für weitere Weingüter spricht uns gerne an, zu empfehlen sind auf jeden Fall Dianetti und Cantina Numa.

Le Caniette

Adresse: Az. Agr. Le Caniette,
C. da Canali, 23, 63065 Ripatransone (AP)
Koordinaten: 43.007379, 13.769534,
<https://goo.gl/maps/wmPiDg4bQas>

Le Caniette ist ein rund 20 ha großes Weingut mit Oliven und Wald, gelegen in der Provinz Ascoli Piceno und fast in Sichtweite der Casa Dottore. Das einzigartige mediterrane Mikroklima zeichnet das Gut mit seinen sandigen Böden und eiszeitlichen Felsformationen besonders aus.

Le Caniette produziert nach den Prinzipien der biologischen Landwirtschaft. Es bietet hervorragende Weiß- und Rotweine und veranstaltet seit 2007 Weinproben und Führungen auf dem Gut. Die Weine tragen im Übrigen die Namen der Kinder von Giovanni, dem Besitzer des Weingutes. Im letzten Jahr haben wir mit unserer Olivenfeier für Aufsehen gesorgt, so dass Donovan im Nachgang zu einem hervorragenden Abendessen im Weingut eingeladen wurde. Giovanni freut sich schon auf einen Besuch der Bande im Jahr 2016.

San Michele a Ripa

Adresse: Contrada San Michele 24,
63065 Ripatransone (AP)
Koordinaten: 43.0260489, 13.8455275
<https://goo.gl/maps/we5Nsb2sN452>

San Michele a Ripa ist ein in den 90ern entstandenes Weingut. Es besteht aus landwirtschaftlichen Flächen und teilweise bewaldeten Gebieten. Der Standort von San Michele a Ripa ist ein natürliches Amphitheater mit Blick auf die Adriatische See.

In dieser Gegend, in der schon seit dem 3. Jahrhundert v. Chr. Wein angebaut wird, produziert man ganz besondere Rot- und Weißweine. Die Cantina ist nur einen Katzensprung von unserem Abendevent entfernt und bietet sich förmlich an. Das Weingut wurde uns von einem Freund wärmstens empfohlen.





Cantina Numa (Ripatransone)

Adresse: Strada Provinciale 142 Piana Santi – San Michele, 63065 Ripatransone (AP)
<https://maps.app.goo.gl/RobiQFkmA32MxqEf9>

Boutique-Weingut in den Hügeln von Ripatransone, nur ca. 6 km vom Adriatischen Meer, das biologisch arbeitet und Verkostungen vor Ort anbietet. Rebsorten u. a. Passerina, Pecorino, Montepulciano und Sangiovese; die frischen, regionaltypischen Weißweine (Passerina/Pecorino) sind ein Schwerpunkt.



Cantina Dianetti (Carassai)

Adresse: C.da Vallerosa 25, 63063 Carassai (AP)
Google Maps:
<https://maps.app.goo.gl/qLNSR5GTr6UvCwz97>

Familienweingut „Azienda Agricola Emanuele Dianetti“ in der Val Menocchia bei Carassai. Das Portfolio umfasst u. a. Lulù Passerina, „Piceno“ (50 % Montepulciano/50 % Sangiovese) sowie die Lagenweine „Vigna Giulia“ Offida Pecorino und Offida Rosso; Stil: elegant, präzise, mit leichter Extraktion. Kellerführungen/Verkostungen mit regionalen Spezialitäten sind möglich.



Ein paar Informationen zu den Weinen – für alle die sich vorab informieren wollen:

Der Rosso Piceno und Rosso Piceno Superiore, der qualitativ Bessere, wird vorwiegend aus der Montepulciano- und Sangiovese-Traube gewonnen. Diese beiden Traubensorten können durch einen kleinen Anteil einer eventuellen dritten Traubensorte wie z.B. Barbera oder Merlot ergänzt werden.



Der weiße Falerio entsteht vorwiegend aus zwei Trauben, der Pecorino- und der Passerinatraube. Auch beim Weißwein kann eine dritte Traubensorte hinzugefügt werden. Gemeinsam ist allen die Bodenbeschaffenheit der Weinberge, der lehmhaltige Boden, der rund um die Hügel von Ascoli zu finden ist.

Eine kleine Anmerkung zu den Namen Pecorino und Passerinatraube. Die Pecorinotraube verdankt ihren Namen ihrer Farbe, die wollweiß wie die Schafe (pecore) ist, während die Passerinatraube nach dem Spatzen benannt ist (passero), da sie eine Delikatesse für diese Vögel und außerdem sehr klein ist.

Von den Qualitätsabstufungen her unterscheiden wir den Tafelwein und den DOC-Wein. Dazu kommt eine dritte Bezeichnung, IGT. Diese Indikation gibt an, dass es sich um einen in diesem Gebiet produzierten Wein handelt. Nicht zwangsläufig ist ein Wein dieser Qualität „minderwertiger“ als ein DOC-Wein. DOC bedeutet lediglich, dass der Wein von der „Camera di Commercio“ geprüft wurde.

Es gibt einen Wein, der die Marchigianer, so sagt man, von der Geburt bis zum Tod begleitet. Es ist der „vino cotto“. Dieser Dessertwein, der wegen seiner Schwere und seines Geschmacks, ein wenig an Sherry erinnert, war bis vor ein paar Jahren nicht zu kaufen. Erst jetzt kann man ihn in einigen Geschäften finden. Bei unserem gemeinsamen Abendessen werden wir ihn zum Abschluss würdigen können.

Der „vino cotto“, gekochter Wein, braucht mindestens sechs Jahre, bevor er die nötige Reife erlangt. Seine Herstellung erfolgt durch ein Ko-

chen des Mostes, bei gleichmäßiger Temperatur und für etwa acht Stunden. Danach ist der Wasseranteil verdunstet, was bleibt ist die Basis für den Wein. Dieser Most wird dann gelagert und jedes Jahr wird auf diesen „Basisbestand“ neuer gekochter Most aufgegossen. So nimmt er mit jedem Jahr an Reife und Geschmack zu. Auch heute noch ist es eine Ehre, einen „vino cotto“ gereicht zu bekommen, bei einer ganzen Flasche als Geschenk muss der Beschenkte schon sehr großen Eindruck hinterlassen haben. Die Methode der Herstellung ist Jahrhunderte alt. In einigen Orten oder alten Gebäuden, wie beispielsweise in der Villa Cicchi, in Castel di Luco oder in Montefortino findet man noch die großen Kessel aus Kupfer, in etwa vergleichbar mit den Waschkesseln unserer Großmütter. Unter dem Kessel befand sich die ummauerte Feuerstelle. Um zu verhindern, dass der Most oxidierte wurde ein Stück Eisen während des Kochens dazu gegeben. Danach wird der Vino cotto in Holzfässern gelagert. Viele Familien, die ein Stück Land mit Weinstöcken haben stellen ihren hauseigenen „vino cotto“ her. Wenn dem Wein ein Stückchen Enzianwurzel zugegeben wird, erzielt man damit den besten Digestif.



Restaurants

UND ANDERE TIPPS

In den südlichen Marken gibt es viele kleine interessante Städte zu besichtigen. In Ripatransone findet Ihr z.B. die schmalste Gasse Italiens oder in Offida eine Kirche auf einem beeindruckenden Felsvorsprung. Auch eine Reise nach Ascoli mit einem der schönsten Plätze Italiens ist lohnenswert. Im Naturpark Monte Sibillini findet Ihr zahlreiche einsame Ecken.

Für alle die vorher anreisen oder die kulinarische Landschaft alleine erkunden möchten, hier noch ein paar Tips:

Mittwochs und Freitags ist in San Benedetto del Tronto der Wochenmarkt, hier bekommt Ihr alles was das Herz begehrt – von Leckereien bis hin zu den neuesten Modetrends, vor allem für die Kleinen, erhält man hier das eine oder andere Schnäppchen.

In Montefiore dell'Aso gibt es zwei Restaurants, die Pizzeria Parco dei Pini und Cinque Colle. An der Pizzeria scheiden sich die Geister, einige finden sie besonders lecker, andere fahren lieber 20 Minuten zur nächsten – probiert es einfach aus. Zu empfehlen ist die kleine Stehpizzeria „Da Manu“ oben im Ort!

Ristorante Parco dei Pini, Parco G. De Vecchis (an der Bar Dorina vorbei immer geradeaus, nach einer schmalen Gasse, links den Hügel runter)

Ristorante Cinque Colli (an der Bar Dorina vorbei, nach ca. 200 m rechter Hand) – hier gibt es vor allem Fleisch und lokale Küche).

50 m nach der Bar Dorina befindet sich eine

exzellente Pizzeria. Dort könnt Ihr Euch Pizza mitnehmen oder den fantastischen Blick in das Tal von einem der Tisch genießen.

Wenn Ihr einen leckeren Fisch essen möchtet, das Crystal Beach in Cupra Marittima empfehlen. Hier bekommt Ihr das Menu mit unzähligen Gängen für 45 € inkl. Vino. Wenn Ihr von Montefiore herunter kommt, direkt ans Meer fahren. Etwa auf der Höhe des Pub befindet sich das Crystal Beach direkt am Strand.

Ansonsten ist mitten in der Altstadt von Cupra noch das Pepe Nero – eine wunderschöne Trattoria. Auch hier gibt es das Menu für rund 45 € – ein Traum – für alle die bereits Donnerstag da sind – hier werde ich wohl am Abend essen gehen!

Alles weitere erkundet Ihr am besten selbst, ich bin beim Essen noch nie so richtig hereingefallen. Wenn Ihr sonst Fisch oder eine herausragende Carbonara essen wollt, sprecht uns einfach an.



Mitzubringen

NATÜRLICH...

Neben viel guter Laune braucht Ihr für die Olivenernte eigentlich nicht sehr viel mitzubringen. Aktuell ist die Wettervorhersage gut. Aber es ist ja auch noch ein wenig hin.

Ihr solltet allerdings für den Abend einen etwas dickeren Pullover oder eine Jacke dabei haben. Auch für die Reise in die Berge solltet Ihr etwas Warmes mit im Gepäck haben.

Wichtiges

FÜR DIE OLIVENERNTE 2025

In diesem Jahr sieht es mau aus mit den Oliven. Daher werden wir wenig ernten und den Rest der Zeit an unserem Olivenpark arbeiten.

Für die Weinprobe fallen 20 €/Person an. Wenn Euch der Wein schmeckt, bestellt bitte die ein oder andere Flasche über die Bestellformulare. Das erleichtert uns die Organisation für die kommenden Jahre.

Wir haben, wie in den vergangenen Jahren, auch italienischen Gäste - also sehr gerne mischen und mit einbinden. Die Erfahrung hat gezeigt, dass während der Ernte immer sehr lange Freundschaften entstehen!

Kontaktinfos

WICHTIG

Solltet Ihr im Vorfeld der Reise oder während Eurem Aufenthalt Rückfragen irgendeiner Art haben, so meldet Euch bitte bei Donovan Pfaff unter +49 170 20 55 918



MONTEFIORE DELL'ASO

● ROM



Casa Dottore®