



Meeresfrüchte stehen an der Küste überall auf der Speisekarte

Essen und Trinken

Kulinarische Vielfalt aus ländlich-traditioneller Küche, basierend auf besten und frischen Zutaten, abgerundet durch die hervorragenden Weine der Marken – kurzum: allein des Essens wegen lohnt sich eine Reise. Wer im Herbst kommt, sollte sich die frischen Trüffel nicht entgehen lassen.

Während die nördlichen Marken stark unter dem Einfluss der benachbarten Emilia-Romagna und der Toskana stehen, fühlt man sich in der Provinz Ascoli Piceno den kulinarischen Gepflogenheiten der Abruzzen näher, ganz im Westen der Region machen sich dagegen umbrische Einflüsse bemerkbar. Fisch gibt es nur an der Küste, Ausnahme sind Süßwasserfische wie z. B. Forellen (*trota*), die im Landesinneren mancherorts auf der Speisekarte stehen. Ansonsten isst man hier gerne Fleisch. Bekannt sind auch Schinken (z. B. aus Carpegna), Würste bzw. Salami (u. a. aus Visso, Fabriano und der Gegend um Macerata), Wild, Pilze

sowie die vielen verschiedenen Käsesorten, die von Ort zu Ort variieren.

Gefrühstückt wir traditionell schnell in der Bar und oft im Stehen, mit einer Tasse Cappuccino in der einen und einem Cornetto in der anderen Hand, das Ganze dauert kaum mehr als zehn Minuten.

Die Zeiten, in denen sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen ausgiebig geschlemmt wurde, neigen sich dem Ende zu, man geht mittags mehr und mehr zum kleinen „menu pranzo“ über, das v. a. in den Hotelrestaurants aus einem Buffet mit diversen Salaten, Antipasti, Pastagerichten und leichten



Köstlichkeiten aus den Marken



Desserts besteht, an dem sich der Gast zu einem Festpreis bedienen kann. Das spart Geld und Kalorien und liegt im Trend, wobei in den traditionellen Restaurants – vor allem abseits der Küste – natürlich nach wie vor auch mittags die volle Menüfolge möglich ist. Die Essenszeiten werden dabei relativ genau eingehalten, Mittagessen gibt es etwa ab 12.30/13 bis 14.30 Uhr.

Auf das gemeinsame Abendessen (*cena*), das übrigens nicht vor 20 Uhr beginnt, legt man jedoch nach wie vor allergrößten Wert. Doch auch hier ist es heute nicht mehr verpönt, auf den ein oder anderen Gang zu verzichten.

Restaurant-Preise In den ländlichen Gebieten der Marken kann man teils recht günstige, bodenständige Hausmannskost genießen, deutlich teurer ist es an der Küste – besonders in den noblen *Ristoranti* am Meer um den Monte Conero.

Extras: *Pane e coperto* (Brot und Gedeck) werden zusätzlich berechnet, *Servizio* (Bedienung, 15 %) ist in der Regel bereits im Preis enthalten, falls nicht, muss dies auf der Speisekarte erkennbar sein. Beachten Sie bei Preisen *all'etto* (= pro 100 g), die vor allem bei Fisch und Meeresfrüchten berechnet werden: Sie müssen den ganzen Fisch bezahlen, den man Ihnen zubereitet hat, nicht das Filet, das aus ihm wurde.

Das **Trinkgeld** lässt man beim Gehen auf dem Tisch liegen. Nicht üblich ist es, getrennt zu zahlen. Die Rechnung (*ricevuta fiscale* oder *scontrino*), die Ihnen in jedem Restaurant ausgehändigt werden muss, sollten Sie nicht gleich wegwerfen. Theoretisch müssen Sie sie vorzeigen können. Haben Sie nichts in der Hand, gilt das Ganze als Steuerhinterziehung, und Sie werden – wie auch der Wirt, der keine *ricevuta* ausgestellt hat – zur Kasse gebeten.

Einige Spezialitäten der Region

Antipasti und Vorspeisen (primi) **Olive all'ascolana:** mit einer Mischung aus Schweinehack und Gewürzen gefüllte und frittierte, besonders große Oliven aus der Gegend um Ascoli Piceno.

Cavolfiore fritto: frittierter Blumenkohl.

Ciauscolo: geräucherte Schweinesalami.

Cappelletti: kleine, mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in Brühe (*in brodo*), auf Deutsch „Hütchen“.

Vincisgrassi: besonders gehaltvolle regionale Variante der Lasagne, zubereitet mit Fleischsauce (Innereien von Lamm und Kalb), Huhn, Speck und Béchamelsauce.

Maccheroncini di Campofilone: Hauchdünne gerollte und geschnittene Nudeln, gibt es mit verschiedenen *sughi*.

Passatelli all'Urbinate: eine Masse aus Fleisch, Spinat, Eiern, Parmesan, Ochsenmark, Semmelmehl und diversen Gewürzen wird durch den Fleischwolf gedreht und in Brühe gekocht. Eine Spezialität aus Urbino, die meist für festliche Anlässe vorgesehen ist. Gibt es als Variante auch mit Fisch.

Crescia sfogliata: mehr Snack als Vorspeise, eine Art Piadina, mit einer Füllung aus Schinken und/oder Käse bzw. Gemüse.

Hauptgerichte mit Fleisch (secondi di carne) **Coniglio in porchetta:** gefülltes Kaninchen mit Fenchel, Knoblauch und Speck, kommt geschmort auf den Tisch. Gibt es auch als Ente: **anatra in porchetta**.

Faraona in potacchio: in Wein geschmortes Perlhuhn mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin.

Trippa alla marchigiana: Kutteln vom Kalbfleisch, mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie und Karotten angebraten, mit Majoran und Petersilie gewürzt, dann in Brühe mit Tomaten gekocht.

Zucchine ripiene: mit Rinderhack gefüllte Zucchini.

Hauptgerichte mit Fisch (secondi di pesce) **Brodetto:** Die marchigianische Fischsuppe, ursprünglich aus Ancona stammend und aus 13 verschiedenen Arten Fisch, Schalen- und Krustentieren bestehend, es existieren jedoch einige Varianten, die bekanntesten aus Fano, Porto Recanati und San Benedetto del Tronto. Die Fischsuppe ersetzt locker ein Hauptgericht, wenn sie im Angebot ist, sollten Sie unbedingt zuschlagen.

Stoccafisso all'anconetana: Stockfisch in Tomaten, Möhren, Milch, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, ebenfalls eine Spezialität aus Ancona.

Merluzzo alla marchigiana: frittiertes Kabeljau mit Tomatensoße.



Terrasse mit Hügelblick

Seppie e piselli: gebratener Tintenfisch mit einer Soße aus Weißwein, Tomaten und Erbsen.

Käse (formaggio) Den Schafskäse **Pecorino** gibt es allerorten, eine echte Spezialität ist der **Formaggio di fossa**, ein sehr intensiver Käse, der in der Höhle reift. Aus Urbino kommt der **Casciotta d'Urbino**, ein als DOC und DOP ausgezeichnetes Schafs-/Kuhmilchkäse, der auf eine lange kulinarische Tradition zurückgeht, schon Michelangelo soll ihn geliebt haben.

Süßes (dolci) Die Ingredienzen der typisch marchigianischen Süßspeisen ähneln einander, fast immer dabei: Feigen, Nüsse, Honig zum Süßen und/oder süßer Likör/Most; sei es in der **Salamino di fichi** (Feigensalami) aus kleingehackten Feigen, gehackten Mandeln und Walnüssen, die mit Weinmost zu einer „Salami“ geformt und zum Trocknen aufgehängt wird; oder aber **Frustingo**, ein Gebäck aus Feigen, Walnüssen, Mandeln, Honig, Mehl, Rosinen, kandierten Zitrusfrüchten usw., in Olivenöl gebacken; außerdem der etwas einfachere **Bostrengo** mit ähnlichen Zutaten.

Vier Pfoten und der richtige Riecher

Jeder Trüffeljäger der Marken schwört auf seinen **Cane di Tartufo**, den Trüffelhund mit dem feinen Riecher. Für die Hunde wird in Sant'Agata Feltria, einem der Trüffelzentren der Gegend an der Grenze zwischen Marken und Emilia-Romagna, jeden Herbst sogar eigens ein Wettbewerb ausgerichtet. Besonders wichtig dabei: die unglaublich feine und empfindliche Nase des Hundes, die es zum Ausheben des wertvollen Pilzes braucht. Manche Experten schwören ausschließlich auf Hundedamen, die sich – anders als die Rüden – nicht so leicht von der Arbeit ablenken lassen.

Zu den **Trüffelhochburgen** der Marken zählen Acquafagna (→ S. 60) und Sant'Angelo in Vado (→ S. 54). Die Trüffelhochsaison

dauert etwa von Oktober bis März. Den teuersten, weißen Trüffel **tartufo bianco** (*Tuber magnatum Pico*) gibt es in den Monaten Oktober, November und Dezember, ab Dezember/Januar bis März erntet man dann den etwas günstigeren **nero pregiato** (*Tuber melanosporum Vittadini*). Die Sommertrüffel sind zwar weit weniger geschmacksintensiv, dafür aber auch deutlich preiswerter.

Die älteste Trüffelzuchtversuchsanstalt Italiens (sie gibt es seit fast 40 Jahren) befindet sich in Sant'Angelo in Vado im Norden der Marken: Im **Centro Sperimentale di Tartuficoltura** werden junge Bäume mit den Sporen des Trüffelpilzes „besiedelt“ und dann in das passende Erdreich eingepflanzt, erst nach etwa zehn Jahren kann geerntet werden.

■ **Trüffelmärkte:** Sant'Angelo in Vado: die letzten drei Sonntage im Oktober; Acquafagna: letztes Oktober- und erstes Novemberwochenende.



Die Weine der Marken

Lange Zeit galt der weiße Verdicchio als der regionstypische Wein schlechthin, mittlerweile produziert man aber auch hochwertige Rotweine. Größte

Anbauggebiete der Region sind die des *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC* und des *Rosso Piceno DOC* (Montepulciano- und Sangiovese-Trauben). Viel Wein wird auch in der Gegend um Ancona produziert, weitere Anbauggebiete fin-



Weinberge in den Marken – Herkunft des berühmten Verdicchio

den sich um Pesaro, Matelica und Serrapetrona sowie zwischen Fermo und Ascoli Piceno, wo das größte Anbaugelände für den **Rosso Piceno** liegt.

Beim Weinbau legt man großen Wert auf heimische Reben wie z. B. die Montepulciano-Rebe, die dem Rosso Conero und dem Rosso Piceno ihren Geschmack verleiht, oder aber die weiße Verdicchio-Classico-Rebe – Rebsorten, die sich auf den Lehm Böden des Apennin und seiner Ausläufer bestens entfalten. Ebenfalls in den Marken zu

Hause, aber wenig bekannt sind der oft erstklassige weiße *Bianchello del Metauro* (oder *Biancame*), der *Maceratino* sowie im Süden der *Pecorino* und *Passerina*, bei den Roten sind es der *Lacrima* und der *Vernaccia nera*. Die beliebtesten „Importreben“ kommen mit dem roten *Sangiovese* und dem weißen *Trebbiano bianco* aus der benachbarten Toskana, doch ist man seit einiger Zeit dazu übergegangen, auch mit internationalen Rebsorten wie *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon* und *Merlot* zu verschneiden.

Reisepraktisches von A bis Z

Adressen

In italienischen Adressen tauchen gelegentlich die Abkürzungen *Fraz.* und *Loc.* auf. *Frazione* ist der Ortsteil, *Località* ein Weiler; beide liegen oft ein gutes Stück vom Zentrum des jeweiligen Ortes entfernt. Die Provinz steht

bei den Postadressen in Klammern hinter dem Ort, in den Marken sind dies: PU für Pesaro e Urbino, AN für Ancona, MC für Macerata, AP für die Provinz Ascoli Piceno und FM für die Provinz Fermo.

Adressen-Italienisch: Die *piazza* ist der Platz, der *piazzale* dessen große Version, die *piazzetta* die kleine. *Vicolo* heißt Gasse, *vicolino*

ist das Gässchen. *Strada* bzw. *via* bedeutet Straße, wobei mit Ersterer eher die Landstraße bzw. die thematische Route gemeint ist (etwa *Strada del Vino*), mit Letzterer die Straße im Ort. Der *viale* ist das italienische Pendant zum Boulevard; *lungomare* ist die Uferstraße; *circonvallazione* ist in der Regel die Ringstraße um das Stadtzentrum, manchmal auch eine weitläufigere Umgehungsstraße.

Ärztliche Versorgung

Der offizielle Weg zu ärztlicher Hilfe führt für gesetzlich Versicherte aus Deutschland über die **European Health Insurance Card (EHIC)**, die in der Gesundheitskarte enthalten ist. Mit der EHIC kann man im europäischen Ausland direkt zum Arzt gehen, ohne dabei die Kosten vorstrecken zu müssen. Theoretisch zumindest, denn viele Ärzte behandeln nicht im Rahmen des staatlichen Gesundheitssystems, sodass man die Behandlung oftmals bar bezahlen muss. Für Privatversicherte gilt ohnehin grundsätzlich Barzahlung. Gegen Vorlage einer detaillierten Quittung (*ricevuta*) des behandelnden Arztes einschließlich Übersetzung werden die Kosten allerdings zu Hause erstattet. Nähere Auskünfte erteilen die Krankenversicherungen. Wer ganz sicher gehen will, sollte eine – in der Regel sehr günstige – **private Auslandskrankenversicherung** abschließen. Sie deckt neben

den Arzt- und Arzneimittelkosten auch den Rücktransport nach Hause ab.

Im akuten Fall ist für Bürokratie ohnehin keine Zeit und man ist gezwungen, die Kosten vorzustrecken. Erste-Hilfe-Behandlungen in staatlichen Krankenhäusern sind kostenlos. In größeren Touristenorten (v. a. an der Küste) gibt es in den Sommermonaten (15. Juni bis Anfang September) oft auch eine Erste-Hilfe-Station der **Guardia Medica Turistica**, bei der man Bagatellfälle gegen einen geringen Betrag behandeln lassen kann. Diese Erste-Hilfe-Stationen wechseln jährlich, man wende sich im jeweiligen Ort an die Touristinformation (oder die Hotelrezeption etc.), dort wird Ihnen die aktuelle Adresse genannt.

Apotheken Die **Farmacia** kann bei kleineren Problemen den Arzt ersetzen. Viele Medikamente sind rezeptfrei erhältlich. Die Apotheken sind in der Regel Mo–Fr 9–12.30 Uhr und 16–19.30 Uhr geöffnet (oder 17–20.30 Uhr).

Farmacia di turno: Die Not- und Wochenenddienste sind an jeder Apotheke angeschlagen.

Notruf Soccorso pubblico di emergenza, ☎ 112 wählen, die Adresse nennen und um Hilfe (*Pronto soccorso*) bitten – die Polizia am anderen Ende der Leitung schickt dann die Ambulanz.

Notarzt/Krankenwagen ☎ 118.

Vom Corso Garibaldi zur Via Mazzini: italienische Straßennamen

Es ist immer das Gleiche, wo man auch ist in Italien: Man flaniert auf dem Corso Garibaldi zur Piazza Vittorio Emanuele II, hier zweigt die Via Cavour ab, zur Piazza del Risorgimento geht es dort hinunter, und da drüben beginnt die Via Mazzini. Italienische Straßennamen stammen oft aus der Zeit von L'Unita, der Vereinigung Italiens zur konstitutionellen Monarchie unter König Vittorio Emanuele II. Einen entscheidenden Beitrag zum Risorgimento, dem „Wiederaufleben“ Italiens in der Zeit von 1815 bis 1870, leisteten die Freiheitskämpfer Giuseppe Garibaldi und Giuseppe Mazzini. Camillo Benso di Cavour machte sich unter Vittorio Emanuele II als erster Ministerpräsident des vereinigten Italien verdient.

Einkaufen

Haushaltsgegenstände, Kleidung und Schuhe sowie Lebensmittel werden auf den wandernden Wochenmärkten, den **Mercati settimanali**, verkauft; Kaufhäuser gibt es nur in größeren Städten. Dagegen findet man **Supermärkte** wie **COOP** oder **CONAD** am Rand der meisten größeren Orte. Hier bekommen Selbstversorger bzw. Camper alles, was man zum Urlaubsalltag braucht. Das Preisniveau entspricht in etwa dem in Deutschland.

Wer edle Markenkleidung und Schuhe kaufen will, sollte während der **Saldi** (Schlussverkäufe) unterwegs sein: Im Juli/August und Januar/Februar senken die gehobenen Bekleidungsgeschäfte und die Boutiquen in den größeren Städten und Ferienorten die Preise der aktuellen Kollektion erheblich (manchmal bis zu 50 %).

Als **Souvenir** kommen eine gute Flasche Wein oder Olivenöl, deftiger Schinken, Salami oder Höhlenkäse sowie alle anderen – einigermaßen haltbaren – kulinarischen Köstlichkeiten der Region in Frage (frischer Trüffel neigt dagegen zum schnellen Schimmeln). Bei einem steuerfreien Ausflug nach San Marino kann man noch immer günstige Lederwaren (v. a. Taschen und Jacken), Elektrogeräte und Spirituosen ergattern.

Öffnungszeiten Die meisten Geschäfte haben von 9 bis 13 und von 16 bis 20 Uhr geöffnet, touristische Geschäfte in den Küstenorten oft bis 22 Uhr oder noch länger (dann aber teilweise zur „Abendessenzzeit“ von ca. 20–22 Uhr geschlossen). Lebensmittelgeschäfte in ländlichen Gebieten haben manchmal auch an einem Nachmittag in der Woche geschlossen. Siesta ist in der Mittagszeit, die meist auch für die Filialen größerer Geschäfte und Ketten gilt. Viele Geschäfte öffnen außerdem montags erst um 15 Uhr.

Erdbeben

Mittelitalien ist Erdbebengebiet, die schweren Erdstöße vom 24. August



Einer der schönsten Strände der Adriaküste: Le Due Sorelle, der Strand der zwei Schwestern

2016 (Arquata del Tronto sowie Amatrice und Accumoli in Latium) und dem 26. Oktober 2016 (Camerino und Umgebung, Monti Sibillini) haben das wieder schmerzlich ins Bewusstsein gerückt. 50 Tote forderte das Beben vom 24. August allein in den Marken, jenes vom 26. Oktober einen weiteren Toten und etwa 40 meist nicht allzu schwer Verletzte. Die Gebäudeschäden sind immens, Orte wie Arquata del Tronto und Castelluccio in den Monti Sibillini, Visso und Castelsantangelo sul Nera sind in Teilen in sich zusammengestürzt. An den Ortsrändern wurden Siedlungen in Leichtbauweise hochgezogen, eine Notlösung, die vielfach Alltag geworden ist.

Feiertage

Neben den gesetzlichen Feiertagen gibt es in den einzelnen Städten und Orten diverse lokale Feste, Feierlichkeiten und Veranstaltungen, die bei den jeweiligen Ortsbeschreibungen im Reisetil aufgeführt sind.

Gesetzliche Feiertage **Neujahr** (Capodanno); 6. Januar: **Dreikönigstag** (Epifania); **Ostern** (Pasqua), Feiertage sind Ostersonntag (Domenica di Pasqua) und Ostermontag (Lunedì di Pasqua), der Karfreitag (Venerdì santo) ist kein Feiertag; 25. April: **Anniversario della Liberazione** (Tag der Befreiung von der deutschen Wehrmacht); 1. Mai: **Festa del Lavoro** (Tag der Arbeit); **Pfingsten** (Pentecoste), nur der Sonntag; 2. Juni: **Fondazione della Repubblica** (Tag der Republikgründung); 15. August: **Ferragosto** (Mariä Himmelfahrt, Höhepunkt der Urlaubssaison in Italien); 1. November: **Allerheiligen** (Ognissanti); 8. Dezember: **Mariä Empfängnis** (Immacolata Concezione), 25./26. Dezember: **Weihnachten** (Natale).

Geld

Dank einheitlicher europäischer Währung im Prinzip wie zu Hause, Bargeld bis zu 400 € pro Tag gibt es an jedem Geldautomaten (Auslandsgebühr), ansonsten zahlt man natürlich auch in den Marken zunehmend mit EC- bzw. Maestro-Karte oder mit der Kreditkarte. Bei einigen Museen, dem Sonnenschirmvermieter am Strand oder am Souvenirstand braucht man mit der Karte nicht kommen, hier zählt nur Barres (*contant*).

Im Notfall Karte sperren

Bei Verlust von Geldkarte, Kreditkarte sollte man diese sofort sperren lassen, nach Deutschland unter den Notrufnummern ☎ 0049-116116; man wird dann an die jeweilige Bank weitergeleitet. Österreichische EC-/Maestro-Karten können unter ☎ 0043-1-2048800 gesperrt werden, Schweizer USB-Karten sperrt man unter ☎ 0041-848-888601, Credit-Suisse-Karten unter ☎ 0041-44-6596900 oder 0041-800-800488.

Hunde

Wohlerzogene, gepflegte und freundliche Hunde sind in den Marken gern gesehene Gäste und dürfen in aller Regel mit ins Gartenrestaurant, auch auf dem Campingplatz gibt es kaum Probleme. In Hotels und Appartements werden Hunde nur teilweise akzeptiert, in jedem Fall muss der Hund bei Buchung mit angefragt werden.

An Stränden mit Strandservice sind Hunde verboten, man muss an einen „freien“ Strand ausweichen, es gibt auch einige ausgewiesene Hundezonen (meist am Ortsrand bei der „Spiaggia libera“).

Verboten sind Hunde manchmal in Restaurants (außer auf der Terrasse, aber auch hier sollte man vorher nachfragen). Leine und Maulkorb muss man immer dabei haben, die Hinterlassenschaften des Vierbeiners im öffentlichen Raum müssen selbstverständlich entfernt werden.

Bei der Einreise nach Italien braucht der Hund ein Tollwut-Impfzeugnis, das mind. 30 Tage und max. zwölf Monate vor Einreise ausgestellt sein muss, ebenso einen EU-Heimtierausweis und eine **Identitätskennung** mit Mikrochip unter der Haut.

Generell besteht in der Mitte und im Süden Italiens eine erhöhte Ansteckungsgefahr u. a. mit der gefährlichen **Leishmaniose**, einer von Sandflöhen übertragenen Parasitenerkrankung, die in fast allen Mittelmeerländern vorkommt.

Information

Informationsmaterial zu den Marken kann man sich auf der Website der **ENIT (Ente Nazionale Industrie Turistiche)** unter www.enit-italia.de als PDF downloaden. Die offizielle Tourismus-Seite der Region ist unter www.turismo.marche.it zu finden.

In den Marken haben die meisten größeren Orte, zumal wenn sie von tou-



Unterwegs mit Hund in Ascoli Piceno

ristischem Interesse sind, ein **Ufficio informazioni** oder **I.A.T.-Büro** (Informationsbüro). Hier erhalten Sie meist einen hilfreichen und kostenlosen Stadtplan sowie Material über Sehenswertes und Aktivitäten aller Art. Oft wird Englisch gesprochen, Deutsch ist eher die Ausnahme. Empfehlungen zu Hotels dürfen die offiziellen Touristenbüros nicht geben, nach unseren Erfahrungen ist man aber bei der Zimmersuche behilflich und ruft bei der gewünschten Unterkunft an.

Öffnungszeiten In weniger bedeutenden Orten nur im Sommer (teilweise nur Mitte Juni bis Ende August), ansonsten etwa von Anfang Mai bis Ende Oktober, in größeren Orten ganzjährig. Meist Mo–Fr 9–13 und 15/16–19 Uhr, Sa/So höchstens vormittags, oft aber geschlossen.

Internet/WiFi

Es gibt eine Fülle von Informationen über das Reisegebiet Marken, viele Seiten der größeren Städte und Orte insbesondere an der Adria bieten auch eine deutsch- oder englischsprachige Version. Darüber hinaus haben fast alle

Organisationen, Einrichtungen und auch Unterkünfte eigene Websites, die in diesem Buch an der entsprechenden Stelle genannt werden.

Wireless LAN heißt in Italien WiFi (oder auch WIFI) und ist in fast allen Hotels und auf Campingplätzen kostenlos vorhanden, oft auch in Bars/Cafés. Meist macht ein Schild am Eingang auf die WiFi-Zone aufmerksam.

Kartenmaterial

Eine **herausnehmbare Faltkarte** im Maßstab 1:300.000 finden Sie in der hinteren Buchklappe. Im Maßstab 1:250.000 gibt die Region Marken in Zusammenarbeit mit dem Touring Club Italiano eine **kostenlose Karte** heraus, erhältlich vor Ort bei den Touristenbüros.

Weitere Karten Freytag & Berndt, Marken – Ancona, Autokarte, 1:150.000 (2014).

Kümmerly & Frey, Marken – Umbrien, 1:200.000 (2018).

Michelin Regionalkarte, Toskana, Umbrien, San Marino, Marken, Latium, Abruzzen, 1:400.000 (2018).