



Pressemitteilung

Juli 2010

## Torre Coccaro & Torre Maizza: Olivenernte in Apulien *Neues Genuss-Package rund um die Olive*



*Savelletri/München, 15. Juli 2010. Apulien ist der größte Olivenöllieferant unter den italienischen Regionen. Um Urlaubern einen Einblick in die gelebte Tradition der Olivenernte zu gewähren, haben die beiden an der adriatischen Küste gelegenen Lifestyle-Hotels [Masseria Torre Coccaro](#) und [Torre Maizza Masseria](#) ein neues Package rund um die kostbare Frucht kreiert. So*

**genießen Urlauber im warmen Spätherbst nicht nur die letzten Sonnenstrahlen der Saison, sondern unterstützen Einheimische bei der Ernte der Oliven, entspannen bei einer Olivenöl-Anwendung im Design-Spa und bereiten bei einem Kochkurs süditalienische Gerichte zu.**

Die Olivenernte in Süditalien geht auf eine über 1.000 Jahre alte Tradition zurück, als die Griechen die ersten Bäume der wertvollen Frucht in der süditalienischen Region pflanzten. Seitdem kommen die Bewohner Apuliens jedes Jahr aufs Neue von Ende Oktober bis Anfang November zur Olivenernte zusammen. Die Oliven werden von den Bäumen geerntet, bevor sie in den Mühlen der Region zu „flüssigem Gold“ verarbeitet werden. Nach getaner Arbeit versammeln sich die Familien am Lagerfeuer um bei selbst gemachten regionalen Köstlichkeiten und einem Glas Negramaro, dem typischen Wein der Region, die erfolgreiche Ernte zu feiern.

Inmitten Jahrhunderte alter Olivenhaine und Mandelbäume liegen die Schwesterhotels [Masseria Torre Coccaro](#) und [Torre Maizza Masseria](#). Mit dem neuen Package erleben Urlauber während eines viertägigen Aufenthalts die Olivensaison hautnah: Nach der gemeinsamen Olivenernte am Morgen stärken sich die Gäste bei einem regionaltypischen Mittagessen inklusive Olivenölverkostung.

---

### Kontakt

Torre Maizza Masseria  
Vittorio Muolo  
C.da Coccaro 8  
I-72015 Savelletri di Fasano (Brindisi)  
Tel +39 -080 482 93 10  
Fax +49 -080 482 79 92  
[vm@apuliacollection.com](mailto:vm@apuliacollection.com)

### Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH & Co. KG  
Daniela Kerschensteiner  
Tannenstraße 11  
D-82049 Pullach bei München  
Tel +49-(0)-89-55 26 78 90  
Fax +49-(0)-89-55 26 78 99  
[media@piroth-kommunikation.com](mailto:media@piroth-kommunikation.com)  
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

Anschließend entspannen die tüchtigen Helfer bei einer exklusiven Behandlung im AVEDA Spa, bei der ausschließlich Produkte aus frischen Oliven zum Einsatz kommen. Im Kochstudio in den ehemaligen Stallungen aus dem 17. Jahrhundert bereiten Hobbyköche apulische Gerichte wie Pasta, Fleisch oder Fisch mit Kräutern und Gemüse aus der hoteleigenen organischen Farm zu.

Das neue Olivenernte-Package mit drei Übernachtungen ist für den Zeitraum vom 28. Oktober 2010 bis 20. März 2011 buchbar und kostet 480 Euro pro Person im Doppelzimmer. Neben den oben genannten Leistungen beinhaltet das Angebot die kostenlose Nutzung des Spa-Bereichs mit Innenpool, Jacuzzi und türkischem Bad sowie des hauseigenen Fitness-Studios. In der Luxus-Lounge des Coccaro Beach Club entspannen Gäste im Massage-Pavillon, lassen sich im Fischrestaurant kulinarisch verwöhnen oder mieten die private Coccaro Motoryacht für eine Tour zu versteckten Buchten.

Weitere Informationen gibt es unter [www.masseriatorrecoccaro.com](http://www.masseriatorrecoccaro.com) oder unter [www.masseriatorremaizza.com](http://www.masseriatorremaizza.com).

### **Über Masseria Torre Coccaro & Torre Maizza Masseria**

Die beiden aus ehemaligen Gutshöfen umgebauten Fünf-Sterne Boutique-Hotels Masseria Torre Coccaro und Torre Maizza Masseria im italienischen Landhausstil liegen zentral an der adriatischen Küste Apuliens zwischen den Städten Bari und Brindisi. Mit besonderem Fokus auf Nachhaltigkeit verwenden die inmitten Jahrhunderte alter Olivenbäume gelegenen Schwesterhotels in den vier Restaurants und der eigenen Kochschule überwiegend Produkte aus der Region oder dem hauseigenen Kräutergarten. Die SPA-Bereiche sind aus Felsen gehauen oder in einem ehemaligen Wachturm untergebracht und arbeiten hauptsächlich mit natürlichen Produkten aus der Umgebung. Die Suiten beider ganzjährig geöffneten Hotels sind luxuriös ausgestattet und verfügen teilweise über einen eigenen Garten und Pool. Den exklusiven Coccaro Beach Club mit Strandbar, Fischrestaurant, Massage-Pavillons, Strandboutique, Miniclub für Kinder und Coccaro Motoryacht nutzen Gäste beider Hotels gemeinsam.

---

#### **Kontakt**

Torre Maizza Masseria  
Vittorio Muolo  
C.da Coccaro 8  
I-72015 Savalletri di Fasano (Brindisi)  
Tel +39 -080 482 93 10  
Fax +49 -080 482 79 92  
[vm@apuliacollection.com](mailto:vm@apuliacollection.com)

#### **Pressekontakt**

piroth.kommunikation GmbH & Co. KG  
Daniela Kerschensteiner  
Tannenstraße 11  
D-82049 Pullach bei München  
Tel +49-(0)-89-55 26 78 90  
Fax +49-(0)-89-55 26 78 99  
[media@piroth-kommunikation.com](mailto:media@piroth-kommunikation.com)  
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten