Zahlen & Fakten

Stand: Juni 2010

Kategorie

- 5-Sterne Boutique-Hotel

Lage

- Zentral an der Costa delle Masserie, auf halber Strecke zwischen Bari und Brindisi gelegen
- Inmitten Jahrhunderte alter Olivenbäume
- Etwa 40 Autominuten von den Flughäfen Bari und Brindisi, circa 100 Kilometer von der Barockstadt Lecce und ungefähr 17 Kilometer von Martina Franca entfernt

Hotel & Zimmer

- Aus einem ehemaligen Gutshof zu einem Lifestyle-Hotel umgebaut
- 26 Zimmer in fünf verschiedenen Kategorien
- Ganzjährig geöffnet

Zimmerkategorien

- 2 Suiten
  - Palmen Suite und Maizza Suite: Exquisite, edel eingerichtete 55 Quadratmeter große Suiten, ausgestattet mit einem eigenen Whirlpool und Pool im privaten 100 Quadratmeter großen Garten

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

    - Ausgesuchtes Designmobiliar, weißgetünchte Wände und schlichte Torbögen

- 5 Junior Deluxe Suiten
    - Luxuriöse, 48 Quadratmeter große Suiten mit eigenem 30 Quadratmeter großen Garten und Blick auf das Meer oder den Golfplatz
    - Geräumiges Bad mit Whirlpool

- 1 Junior Suite
    - Stilvolle, 40 Quadratmeter große Suiten mit Meerblick oder Aussicht auf den Golfplatz sowie den eigenen kleinen Garten
    - Ein offener Kamin sorgt für Behaglichkeit unter den weiß getünchten Gewölbedecken

- 15 Superior Zimmer
    - Elegante, 36 Quadratmeter große Wohnräume mit großzügig geschnittenem Bad und Blick auf das Meer oder den Blumengarten
    - Eigene Terrasse mit komfortablen Liegen

- 3 Klassik-Zimmer
    - Einladende, ländlich ausgestattete, 24 Quadratmeter große Zimmer mit eigenem Garten und Blick ins Grüne

Kulinarisches

Gastronomie

Gäste der Masseria Torre Maizza haben die Wahl zwischen vier Restaurants im Hotel, im Schwesteranwesen Torre Coccaro oder direkt am Strand:

- Restaurant Le Palme mit dem jüngst zum besten Hotelkoch gekürten Chefkoch Vito Giannuzzi
- Restaurant Egnathia im Schwesterhotel Torre Coccaro – untergebracht in Stallungen aus dem 17. Jahrhundert mit mediterraner Küche in all ihrer Vielfalt

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

- Cabana Restaurant am Pool von Coccaro – kleinere Gerichte und schmackhafte Snacks
- Fisch-Spezialitätenrestaurant und Sushi-Bar im Coccaro Beach Club
- Hoteleigene Farm mit Früchten wie Feigen, Zitronen und Orangen, Oliven, Kapern sowie Wildkräutern für Tees und Gewürze

Kochkurs

Wer gerne selbst kochen möchte, bereitet sich sein Abendessen nach apulischer Art in der Kochschule der Masseria Torre Coccaro oder bei einem Outdoor-Pizzakurs zu:

- Eigene Kochschule in den ehemaligen Stallungen – Gäste lernen unter sachkundiger Anleitung wie Pasta, Fisch und Fleisch nach apulischer Art zubereitet werden
- Auswahl der frischen Zutaten in Begleitung des Küchenchefs beim Besuch eines lokalen Gemüse- und Fischmarktes im historischen Zentrum von Polignano a Mare oder Monopoli
- Zweistündiger Kochkurs, in dessen Verlauf die Kursteilnehmer unter Anleitung ein mehrgängiges Dinner zubereiten, das ihnen im Anschluss in einem der hoteleigenen Restaurants serviert wird

Coccaro Beach Club

Stilvolle Luxus-Lounge hinter den Dünen mit

- Fischrestaurant und Sushi-Bar
- Massage-Pavillons für Wellness- und Beauty-Anwendungen
- Strandboutique mit exklusiver Beachwear
- Coccaro Motoryacht für individuelle Ausflüge mit privatem Skipper
- Strandbar
- Miniclub für Kinder

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

Wellness

Maizza AVEDA Spa

- Im Turm gelegener Spa-Bereich mit Whirlpool und Ausblick auf Adria und Olivenbäume
- Mitnutzung des Spa-Bereichs in der Masseria Torre Coccaro mit Schwimmbad und Sauna
- Fokus auf Anwendungen mit lokalen Produkten wie Kapern-Haarkur, Olivenölmassage etc.
- Movement Therapy: Yoga, Energieausgleichsmassage etc.
- Traditionelle Behandlungen wie Ayurveda-Massage, Shiatsu, AVEDA Gesichts- und Körperbehandlungen etc.

Aktivitäten

Golf

- COCCARO Golf Club, hauseigener 9-Loch-Golfplatz mit Blick auf das Meer inmitten von Olivenbäumen gelegen
- Golfkurse für Anfänger
- Fünf weitere 18-Loch-Golfplätze in Apulien in circa einer Stunde Fahrzeit erreichbar

Reiten

- Reitkurse für Anfänger
- Ponyreiten für Kinder
- Reittouren durch die angrenzenden Olivenhaine sowie entlang des Strandes

Segeltour und Motoryacht-Ausfahrt

- Halbtagsexkursionen mit dem Segelboot
- Die hoteleigene Motoryacht ist für individuelle Ausflüge mit Skipper buchbar

Ausflüge in die Umgebung

Auf Wunsch organisiert die Torre Maizza Masseria weitere Ausflüge in die Umgebung wie:

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

Fahrradtour

- Hoteleigener Fahrradverleih
- Radtour durch die apulische Landschaft mit Jahrhunderte alten Olivenbäumen
- Kulinarische Radtour: Zwischenstopp bei einer kleinen traditionellen Käsefabrik, in der Mozzarella und Burrata noch manuell gefertigt werden, Führung und Verkostung
- Zweiter Halt beim Olivenöl-Museum, Führung inklusive Olivenöl-Degustation

Keramik-Tour

- Besuch der barocken Kleinstädte Martina Franca und Grottaglie, die für ihre handwerkliche Keramikkunst berühmt sind
- Besichtigung einer traditionellen Töpferwerkstatt

Lecce

- Führung durch das historische Zentrum der barocken Provinzhauptstadt
- Shopping-Tour

Ausflug zu einem für die Region charakteristischen Bauernhof

- Besichtigung des Landhauses sowie des Kräuter-, Gemüse- und Obstgartens in Begleitung eines Fachmanns, der die lokale Flora erklärt

Weinprobe und Olivenöl-Verkostung

- Besuch ausgewählter Weingüter und Olivenmühlen in der Umgebung
- Degustation regionaler Weine mit einem Experten
- Verkostung lokaler Olivenöle

Tagungen und Seminare

Die Tagungsräume befinden sich in einer alten Olivenmühle

- Bougainvillae-Saal, 150 Quadratmeter
- Kaminsaal, 25 Quadratmeter
- Olivenmühlenzimmer, 110 Quadratmeter

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten

Mitgliedschaften und Kooperationen

- Apulia Collection Hospitality Group

Inhaber

Vittorio Muolo

Anschrift

Masseria Torre Maizza
C.da Coccaro, sn
72015 Savelletri di Fasano (Brindisi)
Italien
Telefon: +39 080 482 78 38
Telefax: +39 080 441 40 59
E-Mail: info@masseriatorremaizza.com
www.masseriatorremaizza.com

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

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
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten