



Pressemitteilung

Januar 2011

Viva la pasta!

Neuer Pastakochkurs im Torre Coccaro & Torre Maizza in Apulien



Savelletri/München, 12. Januar 2011. Apulien ist die Kornkammer Italiens und produziert Nudeln in unüberschaubarer Vielfalt und allen nur vorstellbaren Sorten, Farben und Formen. Zu den typischen apulischen [Pasta](#)-Spezialitäten gehören die Orecchiette, die sogenannten Öhrchennudeln, die man bevorzugt in der Kombination mit Stängelkohl isst. Für alle, die den Geheimnissen

der originalen „cucina italiana“ auf den Grund gehen wollen, haben die beiden Lifestyle Hotels [Masseria Torre Coccaro](#) und [Torre Maizza](#) neue Urlaubspackages „Pasta in Puglia“ kreiert.

Das Arrangement beinhaltet zwei Pastakochkurse, bei denen Nudeln eigens hergestellt und typische Rezepte der Region wie „orecchiette alle cime di rapa“ gekocht werden. Auf der Gourmet-Fahrradtour durch Jahrhunderte alte Olivenhaine erkunden die Gäste eine traditionelle Mozzarella- und Burratakäseerei und verkosten frischen Fisch direkt am Meer. Im Package enthalten sind außerdem eine Öl- und Weinverkostung mit Sommelier sowie ein exklusives Abendessen im hoteleigenen Restaurant. Vier Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück inklusive aller oben genannten Leistungen sowie der Nutzung des luxuriösen AVEDA Spas kosten ab 770 Euro pro Person. Das Package ist ab sofort buchbar.

Weitere Informationen gibt es unter www.masseriatorrecoccaro.com oder unter 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

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

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

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