



Privatzimmer Naioli

Pitigliano (GR) Toscana - Italia

... Vergessen Sie Stress und Lärm

Wir heißen Sie herzlich Willkommen und hoffen, daß die Orte, die Rituale und die Geschichte unseres Gebietes schöne Erinnerungen hinterlassen und in Ihnen die Lust wecken, bald zurückzukehren.

Tel.: +39 0564 614408



Die Privatzimmer „Naioli“ befinden sich im neuen Teil von Pitigliano, in einem ruhigen Quartier in der Nähe der Altstadt (ca. 800 m). Die Unterkunft ist einfach erreichbar und ideal für diejenigen, die einen sicheren, sauberen Ort, weit weg von Chaos und Verkehr suchen. Parkplätze findet man in der näheren Umgebung, ebenso Supermärkte und andere Geschäfte.

Die hellen, sauberen Räume (1-4 Bett-Zimmer) befinden sich im zweiten



Stock und sind im ländlichen Styl eingerichtet. Das Haus ist geheizt. Die Mitbenützung der Küche und einer Terrasse ist möglich. Es gibt zwei komplett eingerichtete Etagenbadezimmer.

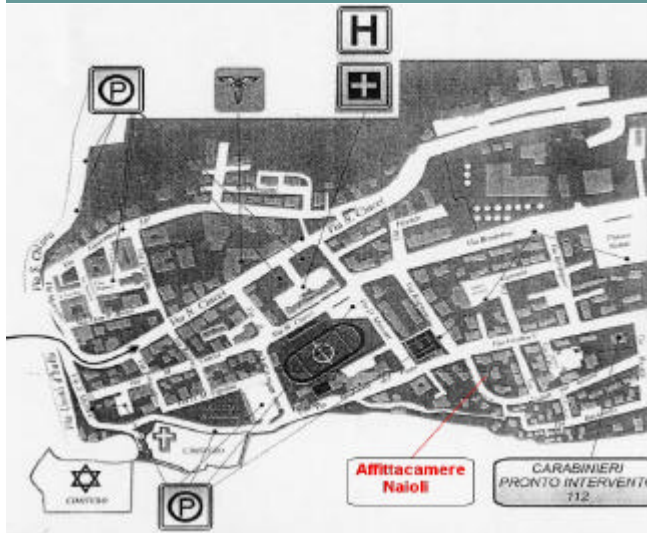
Auf Anfrage wird Frühstück serviert.



Ganzjährig geöffnet

Die Privatzimmer Nailoi ist auf zwei Arten erreichbar. Wer Via die SS74 von der Altstadt her kommt, biegt rechts, wer aus Viterbo, von der SS Cassia und von der A1 kommt, biegt links in die Via Brodolini ein, folgt dann geradeaus der Via Minzoni bis ans Ende, wo sich auf der linken Seite die Tennisplätze befinden. Sie biegen links und kurz nach den Tennisplätzen rechts in die Via Martiri della Liberta ab. Nach 50 Metern finden Sie auf der linken Seite die Zimmervermietung „Naioli“.

Wenn Sie vom Meer her anreisen (d.h. Sie kommen aus Manciano), fahren Sie bei der Einfahrt zur Altstadt vorbei. Dort befindet sich eine scharfe, schmale Rechtskurve, der Sie in Richtung Orvieto folgen. Sie biegen rechts in die erste Strasse (Via San Michele) ab und folgen dem Straßenverlauf bis Sie nach ca. 800 Metern zu den Tennisplätzen gelangen. Gleich nach den Tennisplätzen biegen Sie rechts in die Via Martiri della Liberta ab. Nach 50 Metern finden Sie auf der linken Seite die Privatzimmer „Naioli“.



Pitigliano (GR) Toscana - Italia

Via Martiri della Libertà 25/c

Tel.: 0564 614408

Fax: 0564 614408

Mobile: +39 339 7468855

Mobile: + 39 338 1911435

Mobile: +39 338 1710063

E-mail: info@camerepitigliano.com

www.camerepitigliano.com

Die Aegend



Pitigliano ist ein altes, geschichtsträchtiges Dorf. Es ist auf einen langen Felsporn gebaut, die Häuser scheinen direkt aus dem Tuffstein zu wachsen. Die Gegend ist auch für die zahlreichen Zeugnisse der Etrusker berühmt. Falls Sie gerne wandern, können Sie die einzigartigen Wege bewundern, „Le vie cave“. Es handelt sich um richtige Strassen, die bis tief in den Fels aus Tuffstein hineinführen und Pitigliano, Sovana und Sorano verbinden.



In der Umgebung von Pitigliano sind die Wasserfälle von Goroello und die Thermalbäder von Saturnia, wo das schwefelhaltige Wasser während des ganzen Jahres mit einer Temperatur von 37° C der Quelle ent-

springt. Weitere Thermalbäder in der Nähe befinden sich in San Casciano dei Bagni, in Bagno Vignoni, Bagni San Filippo und in Viterbo („Terme dei papi“).

Ausser dem für seine Skilifte bekannten Monte Amiata gibt



es den unbekannteren Monte Labbro, von dem aus man bei guter Sicht sogar das Meer sieht.



Die Natur

In der Maremma ist die Natur noch intakt, weit weg von Industrie und Smog.

Die Landschaft wird vom Fluss „Fiora“ durchquert,



in den viele Bächlein via Felder, Rebberge und Wälder münden. In dessen Tal kann man auf Wildschwei-



ne, Füchse, Rehe, Stachelschweine, Steinmarder, Wiesel, Otter und Biber treffen oder Falken und andere Vögel beobachten.



... Eine einfache Unterkunft reicht, um Ruhe und Kraft zu tanken

Wenn Sie unsere Region im Herbst besuchen und Sie gerne in den Wäldern an der frischen Luft spazieren gehen, können Sie auch Pilze sammeln, die seit jeher die Gerichte unserer Gegend verfeinern.



Die Maremma

Schafkäse, Rohschinken, Würste, Salami, Wild



Und dann gibt's noch die traditionelle Küche wie l'acqua cotta (Suppe mit Gemüse und Hülsenfrüchten), il buglione d'agnello (Lammragout an Tomatensauce) oder il buglione di cinghiale (Wildschweinragout an Tomatensauce), la panzanella (eine Art gemischter Salat mit eingelegtem Brot) oder i crostini toscani, dazu Wein aus der Gegend, z.B. aus dem Weinkeller von Pitigliano oder Morellino aus Scansano. Ein paar in Vin Santo getunkte Cantucci runden die Sinfonie von Aromen ab.



Der ursprüngliche, traditionelle Geschmack

