FERIEN 2024

ITALIEN, TOSCANA, GROSSETO, FOLLONICA

Italien ... **3**
Toskana ... **4**
Geschichte ... **4**
Povinzen der Toscana ... **5**
Sehenswertes in… ... **6**
Abbazia San Galgano ... 6
Arezzo ... 6
Chianti Gebiet zwischen Florenz und Siena ... 6
Elba ... 7
Florenz ... 7
Lucca ... 8
Monteriggioni ... 8
Pienza ... 8
Pisa ... 9
Pitigliano ... 9
San Gimignano ... 9
Saturnia Quellen ... 10
Siena ... 10
Val d'Orcia ... 10
Volterra ... 11
Termen ... **13**
Provinz Grosseto ... **15**
Stadt Grosseto ... 16
Gemeinde Follonica ... **18**
Stadt Follonica ... 18
Sehenswürdigkeiten in und um Follonica ... 19
Weiter ausserhalb ... 20
Unsere Anreise ... **21**
Unsere Unterkunft ... **22**
Nützliches ... **26**
Telefonnummern ... 26
Apotheke (Farmacia) ... 26
Spital (Ospedale) in der Nähe ... 26
Markt / Einkaufen ... 26
Restaurant in der Nähe ... 27
Bus ... 29
Die Bahn ... 30
Zoll Freimengen ... 31
Typische Produkte der Toskana ... **32**
Food ... 32
Non Food ... 37
Essen und Trinken ... **39**
Das Einmaleins des Restaurantbesuchs ... 39
Toskanische Küche ... 43
Typische Gerichte ... 44
Typische Desserts ... 46
Getränke ... 47
Bier ... 47
Weine aus der Toskana ... 48
Italienisch für Anfänger ... **49**
Bilder und Karten ... **53**

FAMILIEN FERIEN 2024
30. MÄRZ - 13. APRIL 2024
FOLLONICA, TOSKANA, ITALIEN

Italien

Italien, ein europäisches Land mit langer Mittelmeerküste, hat die westliche Kultur und Küche nachhaltig geprägt. In der Hauptstadt Rom befinden sich neben dem Vatikan auch imposante Kunstwerke und Ruinen antiker Bauwerke. Weitere bedeutende Städte des Landes sind Florenz, in dem Meisterwerke der Renaissance wie Michelangelos „David“ und Brunelleschis Duomo zu finden sind, Venedig, die Stadt der Kanäle, und Mailand, die Modehauptstadt

Hauptstadt: Rom
Provinzen: Autonome Provinz Bozen - Südtirol, Mailand, Varese
Premierministerin: Giorgia Meloni
Staatliche Struktur: Republik, Einheitsstaat, Konstitutionelle Republik, Parlamentarische Republik
Einwohnerzahl: 58.850.717 (2023)
Bevölkerungsdichte: 195 (40.) Einwohner pro km²
Währung: Euro (EUR)
Errichtung: 1861
Nationalhymne: Il Canto degli Italiani
Nationalfeiertag: 25. April, 2. Juni
Zeitzone: UTC+1 MEZ
UTC+2 MESZ (März bis Oktober)
Kfz-Kennzeichen: I
ISO 3166: IT, ITA
Internet-TLD: .it
Telefonvorwahl: +392

ITALIA
AGENZIA NAZIONALE DEL TURISMO

Toskana

Toskana gliedert sich in neun Provinzen und eine Metropolitanstadt Florenz:

Die Toskana, früher Tuszien, Tuscien, Tuskien, italienisch Toscana, ist eine Region in Mittel-Italien. Ihre Hauptstadt Florenz ist die Heimat einiger der bekanntesten Renaissance- Kunstwerke und Gebäude der Welt, so etwa Michelangelos Statue «David», die Werke Botticellis in den Uffizien oder die Kathedrale von Florenz. Die vielfältige Naturlandschaft erstreckt sich von den rauen Apenninen über die Strände der Insel Elba am Tyrrhenischen Meer bis zu den Olivenhainen und Weinbergen der Chianti-Region.

Hauptstadt: Florenz
Provinzen: 10 einschliesslich Metropolitanstadt Florenz
Präsident: Eugenio Giani (PD)
Fläche: 22.990,18 km² (5.)
Einwohner: 3.663.191 (31. Dez. 2022)
Bevölkerungsdichte: 159 Einwohner/km²
Website: www.regione.toscana.it
ISO-3166-2-Code: IT-52

Wappen
Blasonierung: In Rot ein nach links aufspringendem, silbernem Pegasus.

Geschichte

Archäologische Ausgrabungen aus dem 2. Jahrtausend vor Christus, also dem Bronze- und Eisenzeitalter, deuten auf ein organisiertes Zusammenleben und die Metallbearbeitung hin.

Seit dem 8. Jahrhundert v.Chr. wurde Mittelitalien von den Etruskern besiedelt, die grosse Städte errichteten, in denen ihre etruskischen Spuren noch heute vorhanden sind, wie z.B. in Arezzo und Volterra. Etruria, wie die Toskana genannt wurde, war eine Hochkultur, was aus dem Totenkult und dem organisierten Zusammenleben nach Gesetzen geschlussfolgert werden kann.

Mit der Machtausbreitung des Römischen Reiches in Richtung Ligurien im 3. Jahrhundert v.Chr. wurde das Etruskerland militärisch eingenommen, die Region wurde von den Römern als Tuscia bezeichnet. Nach dem Fall des Römischen Reiches wechselten die Herrschaften im Mittelalter von Ostgoten, Byzantinern und Langobarden, die durch Karl den Grossen geschlagen wurden und dieser seinen Herrschaftssitz in Lucca einnahm.

Mit dem wirtschaftlichen und kulturellen Aufschwung der Toskana entwickelte sich Florenz zum Finanzzentrum Europas, in dem sich eine Dynastie von Bankiers, unter ihnen die Familie Medici, mit Geldverleih und der Finanzierung von Kriegen zu grossen Reichtümern gelangte. Unter den Medici entstand ein Kulturzentrum für grosse Künstler. Florenz wurde zum Zentrum der Renaissance, der Wiedergeburt. Genies wie Leonardo da Vinci, der Architekt Brunelleschi, der Bildhauer Michelangelo Buonarroti, sowie der Dichter Boccaccio und der Maler Botticelli hatten in Florenz ihre künstlerische Heimat.

Povinzen der Toscana

Provinz bzw. Metropolitanstadt	Hauptstadt	ISO	Gemeinden	Einwohnerzahl (31. Dezember 2022)	Fläche (km²)	Bevölkerungsdichte (Einw./km²)
Arezzo	Arezzo	IT-AR	36	334.926	3.235,15	104
Florenz	Florenz	IT-FI	41	987.260	3.514,38	281
Grosseto	**Grosseto**	**IT-GR**	**28**	**217.009**	**4.503,12**	**48**
Livorno	Livorno	IT-LI	19	327.262	1.211,38	270
Lucca	Lucca	IT-LU	33	382.464	1.772,81	216
Massa-Carrara	Massa	IT-MS	17	188.483	1.156,33	163
Pisa	Pisa	IT-PI	37	417.041	2.444,38	171
Pistoia	Pistoia	IT-PT	20	289.414	964,98	300
Prato	Prato	IT-PO	7	258.123	365,26	707
Siena	Siena	IT-SI	35	261.209	3.821,22	68

Sehenswertes in…

Die Toskana besitzt eine grosse Anzahl an historisch und kunstgeschichtlich bedeutsamen Städten.

Abbazia San Galgano
56.2km, 58 Min.

Ein beliebtes Ziel für Ausflüge in der Toskana ist die beeindruckende Abbazia San Galgano, eine Klosterruine aus dem 12. Jahrhundert. Sie liegt nur rund 30 Kilometer von Siena entfernt und wird als eines der bedeutendsten gotischen Bauwerke Italiens angesehen. Bei einem Besuch staunt man über die mächtigen Mauerreste des ehemaligen Klosters eines Zisterzienserordens und über das einzigartige ruhige Ambiente, das diese Ruine umgibt. Vor allem das fehlende Dach verleiht der an sich gut erhaltenen Klosteranlage ein fast schon unwirkliches Aussehen. Eine wirklich interessante Sehenswürdigkeit, die man auch gut bei einem Roadtrip durch die Toskana einplanen kann!
Tipp: Nur ein paar Schritte vom Kloster entfernt befindet sich das Casale San Galgano, eine wunderhübsche Unterkunft mit Pool und leckerem Abendessen.

Arezzo
179 km, 2 Std.21Min.

Die bezaubernde Stadt Arezzo ist besonders sehenswert und zudem noch nicht so touristisch wie andere Orte der Toskana! Bekanntheit erlangte diese 100.000 Einwohner-Stadt für ihr Kunsthandwerk und die Schmuckherstellung, und noch heute werden 10 Tonnen Gold pro Monat verarbeitet. Wahrlich zum Verlieben ist aber vor allem der historische Stadtkern mit der Piazza Grande, die mit den gut erhaltenen Patrizierhäusern besticht. Zudem verzaubert der faszinierende mittelalterliche Charme, der bis heute noch an jeder Ecke zu spüren ist. Wer sich für Kunst interessiert, der ist in Arezzo definitiv richtig, denn es können Werke von Piero della Francesca bewundert werden, und auch der berühmte Kunsthistoriker Giorgio Vasari hat hier seine Spuren hinterlassen.
Sehr interessant und ein Insider-Tipp ist ein Besuch von Arezzo, wenn der Antiquitätenmarkt stattfindet. Dieser Antik-Markt zählt zu den besten der Toskana! Am ersten Wochenende jedes Monats treffen sich Händler, Antiquitätenliebhaber und Schnäppchenjäger auf der Piazza Grande um historische Schätze zu feilschen.
Tipp: Das Bio Benessere ist ein wunderschönes, sauberes und liebevoll eingerichtetes B&B in Arezzo. Auch das Frühstück auf der Dachterrasse ist phänomenal.

Chianti Gebiet zwischen Florenz und Siena

Das berühmte Chianti Gebiet, auch Colline del Chianti oder Monti del Chianti genannt, ist eine der wohl schönsten Weinregionen der Toskana. Dank seiner zentralen Lage zwischen Florenz und Siena wird es des Öfteren auch als das „Herz der Toskana“ betitelt. Hier erwarten dich wunderschöne Weinlandschaften sowie kleine mittelalterliche Ortschaften und Burgen. Berühmt ist Chianti aber vor allem für seinen Chianti-Wein, der zu den besten Rotweinen der Welt zählt, und der in dieser Region schon seit Jahrhunderten angebaut wird. Nur Weine aus dem genau definierten DOCG-Gebiet dürfen den Markennamen Gallo Nero tragen.

Durch dieses Gebiet ziehen sich unzählige malerische Weinstrassen, an denen sich immer wieder Weingüter mit Verkostung und Ab-Hofverkauf befinden. Auch gibt es in dieser Region zahlreiche hübsche Unterkünfte für einen Toskana-Urlaub.
Die beste Jahreszeit für einen Besuch in der Toskana ist die Erntezeit im September oder unmittelbar vor der Ernte

Elba
27 km, 30 min bis zum Hafen Piombino &
Fähre 1 Stunden und 10 min von Piombino nach Portoferrairo

Die schöne Insel Elba und ihre Strände sind der perfekte Ort für einen Badeurlaub in der Toskana. Bekannt ist sie für ihre faszinierenden Buchten mit den azurblauen Meeresfarben, und sie war überdies von 1814 bis 1815 der Verbannungsort Napoleons. Hier überzeugt ein ganz besonderer Charme, eine herrliche Vegetation und natürlich die zahlreichen Traumstrände. Auch die vielen romantischen Ortschaften mit den zahlreichen bunten Häuschen direkt am Meer sind eine Reise wert. Als besonders sehenswert gilt Rio Marina, ein echtes Bilderbuchstädtchen auf der Insel Elba. Natürlich darf auch ein Besuch der Inselhauptstadt **Portoferraio** nicht fehlen. Bei einem Urlaub geniesst man eine Vielzahl an interessanten Sehenswürdigkeiten wie Museen, Festungen und der wunderschöne alte Hafen.
Tipp: Für einen ganz besonderen Urlaub auf Elba, in direkter Strandlage am türkisblauen Meer, können wir die Baia Bianca Suites empfehlen.

Florenz
164 km, 2 Std.10 Min.

Die 380.000-Einwohner Stadt Florenz ist die Hauptstadt der Toskana und mit Sicherheit auch eine der schönsten Städte der Welt. Sie gilt als die Wiege der Renaissance, und bei einem Besuch erwartet dich in dieser toskanischen Perle eine grandiose Auswahl an fantastischen Sehenswürdigkeiten. Bezaubernde Plätze, wunderschöne Kirchen und viele der besten Kunstausstellungen weltweit sind nur ein paar der Highlights, die diese fantastische Stadt zu bieten hat. Als wichtigste Attraktion gilt die schöne Ponte Vecchio, die sogenannte Alte Brücke, eine der eindrucksvollsten und beliebtesten Fotomotive der Toskana.
Imposant und ein absolutes Muss ist auch die Kathedrale Santa Maria del Fiore, ein echtes Meisterwerk der Renaissance, von deren riesiger Kuppel man einen unglaublichen Ausblick auf die Altstadt geniesst. Zudem ist die Uffizien-Galerie absolut sehenswert, denn sie zählt zu den weltweit berühmtesten Kunstmuseen! So ist der Andrang dort dementsprechend gross.
Tipp: Wer nicht gerne stundenlang in der Schlange vor der Uffizien-Galerie stehen möchte, der sollte sich unbedingt vorab online Tickets reservieren.
Tipp: wo man gute Weine verkosten kann.
Greve in Chianti, 50022 Florenz, Italien.

Lucca
135 km, 1 Std. 31 Min.

Die Stadt Lucca ist definitiv ein Highlight der Toskana und darf eigentlich bei keiner Rundreise fehlen. Auch bekannt als die Stadt der 99 Kirchen, befindet sich gefühlt an jeder Ecke der Altstadt mindestens ein kleines Gotteshaus. Besonders schöne Attraktionen sind die Kirche San Michele in Foro mit ihrer reich-verzierten Aussenfassade aus Carrara Marmor und die imposante Kathedrale von Lucca. Die besten Sehenswürdigkeiten der Stadt sind jedoch die rund 4 Kilometer lange Stadtmauer und der Torre Guinigi, der berühmte Turm mit den Bäumen auf der Spitze, die beide das Stadtbild prägen und Lucca zu einer wahren Besonderheit in der Toskana machen.
Aber auch die Umgebung von Lucca mit den zahlreichen Villen und Gärten, das schöne Garfagnanada-Tal und das traumhafte Carrara-Gebirge im Norden, sind wirklich reizvoll und laden zu spannenden Ausflügen in die Toskana ein. Überdies kann man von Lucca aus, die malerische Westküste mit den kilometerlangen Sandstränden erkunden.
Tipp: Eine tolle Unterkunft in Lucca ist die Villa_Lucrezia, sein schnuckeliges Boutique-Hotel mit privatem Parkplatz in super zentraler Lage. Auch das Frühstück ist hier richtig lecker!

Monteriggioni
136 km, 1 Std. 40 Min.

Die bedeutende Festungsanlage von Monteriggioni ist ein echter Geheimtipp in der Toskana! Gelegen auf einem Hügel, thront diese Burg majestätisch über der grünen Wein-Landschaft und ist schon von Weitem ein echter Hingucker. Aber auch direkt in dieser eindrucksvollen mittelalterlichen Wehranlage kann man so einiges entdecken. Ihre Geschichte geht bereits zurück bis ins Jahr 1213, und so erlebt man bei einem Besuch einen atemberaubenden historischen Charme. Zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten zählen dort die mächtige Wehrmauer mit den imposanten 14 Türmen, aber auch der hübsche Stadtkern mit seiner schönen Piazza Roma und der historischen Kirche Santa Maria Assunta.
Falls du im Juli die Toskana besuchst, dann hast du eventuell die Möglichkeit beim Mittelalterfest in Monteriggioni dabei zu sein. Ein wunderschönes Event, bei dem man als Besucher in längst vergangene Zeiten und in die Welt der Ritter eintaucht.
Tipp: In der Gegend um Monteriggioni gibt es fabelhafte Agriturismo Unterkünfte. Richtig empfehlenswert ist das Borgo dé Brandi mit atemberaubendem Blick auf die Burg.

Pienza
125 km, 1Std.45 Min.

Das rund 2000-Einwohner Städtchen Pienza wurde als sogenannte „Idealstadt der Renaissance“ erbaut und ist heute eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Toskana. Umgeben von der charmanten, hügeligen Landschaft des Orciatals, steht diese Renaissance-Stadt sogar auf der Liste der UNESCO-Weltkulturerbestätten. Bei einem Bummel durchs historische Zentrum entdeckt man unzählige schöne Bauwerke, romantische Plätze und interessante Museen. Fantastisch sind überdies die vielen guten Restaurants und gemütlichen Cafés, die zum genussvollen Verweilen einladen. Aber nicht nur das Städtchen ist schön, dank seiner perfekten Lage im Zentrum des Val d’Orcia hält die Umgebung um Pienza viele Highlights bereit.

Probieren sollte man bei einem Besuch in Pienza unbedingt den hervorragenden Pecorino-Käse, ein halbfester Hartkäse aus Schafsmilch, der als der beste in der Toskana gilt! Lecker ist auch der Porchetta, ein mit Kräutern gefüllter Rollbraten.
Tipp: Eine tolle Übernachtungsmöglichkeit in Pienza und ein Geheimtipp ist das Agriturismo Marinello mit tollem Pool und atemberaubendem Ausblick auf die Stadt!

Pisa
111 km, 1 Std.17 Min.

Eines der absoluten Highlights der Toskana ist die bezaubernde Stadt Pisa mit dem berühmten Schiefen Turm von Pisa aus dem Jahr 1372. Er ist wohl der bekannteste Turm der Welt und zieht jährlich Millionen von Touristen aus aller Welt in den Bann. Ein Turm-Aufstieg gehört daher für viele zum Pflichtprogramm jeder Toskana-Reise. Aber die Stadt Pisa hat noch viel mehr an Sehenswertem zu bieten! Zu den wichtigsten Attraktionen gehören unter anderem der eindrucksvolle Dom von Pisa, die malerische Altstadt mit ihren schönen Plätzen und Museen, und natürlich die malerische Kulisse am Fluss Arno. Zudem laden der Naturpark Migliarino San Rossore und die traumhaften türkisblauen Strände an der Küste auf ein paar entspannte Urlaubstage in der Toskana ein.
Tipp: Achtung, der Zugang zum Schiefen Turm ist begrenzt, und daher sollte man sich sein Ticket für den Turm-Aufstieg schon mehrere Tage vorher online reservieren.

Pitigliano
133 km, 1 Std.46 Min.

Die bezaubernde Altstadt von Pitigliano ist ein echter Geheimtipp für eine Toskana-Reise. Gelegen auf einem mehr als 300 Meter hohen Tuffsteinfelsen, thront dieses Städtchen über der malerischen Landschaft der Maremma. Imposant ist insbesondere die spektakuläre Kulisse mit den rotbraunen Stadthäusern, die dicht aneinander bis an die steile Felswand gebaut wurden, und ein Panorama wie aus dem Bilderbuch zaubert. Einmalig schön ist aber auch die märchenhafte Altstadt, die mit ihren unzähligen Gässchen und versteckten Plätzen beeindruckt. Ein Highlight in der Toskana, welches man sich nicht entgehen lassen sollte.
Ein paar Tage in dieser Region lohnen sich, denn auch im Süden der Toskana gibt es vieles zu entdecken. Das aus Tuffstein erbaute Felsenstädtchen Sorano, das mittelalterliche Dörfchen Sovana und die Saturnia Quellen sind nur ein paar der besten Sehenswürdigkeiten, die man in der Umgebung von Pitigliano besichtigen kann.
Tipp: Eine tolle Unterkunft nahe Pitigliano ist das Agriturismo Eco-Bio Villa Vacasio mit schönem Pool, welches liebevoll eingebettet zwischen Olivenbäumen und Weinreben liegt.

San Gimignano
102 km, 1 Std. 51 Min.

Das kleine Städtchen San Gimignano zählt mit Sicherheit zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Toskana. Gelegen auf einem 324 Meter hohen Hügel zwischen Weinbergen und grünen Feldern, erwartet dich in dieser UNESCO-Weltkulturerbestätte eine unglaublich faszinierende Kulisse! Bekannt wurde San Gimignano aufgrund seiner eindrucksvollen historischen Altstadt, in der es noch nach wie vor 15 der berühmten mittelalterlichen Geschlechtertürme zu bestaunen gibt. Diesen imposanten Türmen hat die Ortschaft auch den Beinamen

„Mittelalterliches Manhattan“ zu verdanken, denn von Weitem erinnert das Stadtbild an eine mittelalterliche Skyline. Schleckermäuler kommen hier voll auf ihre Kosten. Hier befindet sich eine der besten Eisdielen der Toskana, die preisgekrönte Gelateria Dondoli, die schon mehrmals zum Eisweltmeister gekrönt wurde.

Saturnia Quellen
107 km, 1 Std.40 Min.

Der Thermalort Saturnia ist vor allem für die wunderschönen natürlichen heissen Quellen bekannt! Sie befinden sich im Süden der Toskana, in der Provinz Grosetto, und ziehen jedes Jahr tausende Besucher aus aller Welt an. Einzigartig ist dort im Speziellen der malerische Wasserfall Cascate del Mulino mit den türkisfarbenen Becken, welcher eine einmalige Kulisse in der Natur bildet. Hier kannst du gemütlich in den natürlichen Sinterbecken der gesunden Schwefelquelle baden und zudem ein einmaliges Ambiente geniessen. Mittlerweile ist diese Attraktion zu einem berühmten Fotomotiv geworden und steht bei vielen Besuchern am Fixprogramm jeder Toskana-Reise!
Wer dann doch lieber gefiltertes Wasser bevorzugt, der besucht am besten das in unmittelbarer Nähe gelegene Thermalbad von Saturnia. Hier befinden sich gleich mehrere Pools und Becken, und auch Kur- und Gesundheitsanwendungen können vor Ort gebucht werden.
Tipp: Für einen Urlaub empfiehlt sich die Terme di Saturnia Natural Spa & Golf Resort. Zudem ist dieses Thermalhotel ein guter Ausgangspunkt, um die Südtoskana zu erkunden.

Siena
90 km, 1 Std. 40Min.

Einer der schönsten Orte in der Toskana ist die beeindruckende Stadt Siena. Viele bezeichnen ihre historische Altstadt mit den charakteristischen roten Ziegelbauten sogar als eine der faszinierendsten in Italien. Und wirklich, diese Mittelalter-Perle ist absolut spektakulär! Zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten zählen die Piazza del Campo, einer der wohl eindrucksvollsten Hauptplätze des Landes, wo sich auch der imposante, über 100 Meter hohe historische Turm Torre del Mangia befindet. Absolut sehenswert ist zudem der prächtige Dom von Siena, eines der bedeutendsten Bauwerke der Stadt.
Auch weit über die Grenzen der Toskana hinaus berühmt, ist Siena für das Pferderennen Palio di Siena, das schon seit dem Mittelalter am Hauptplatz Piazza del Campo veranstaltet wird. Dieses einmalige Event findet 2-mal im Jahr, am 2. Juli und 16. August, statt.
Tipp: Empfehlen können wir dir den etwas ausserhalb gelegenen Agriturismo Renaccino, ein schöner Bauernhof mit Pool, der sich optimal für Erkundungstouren in der Region eignet.
Tipp: wo man gute Weine verkosten kann. **Gaiole in Chianti**, 53013 Siena, Italien

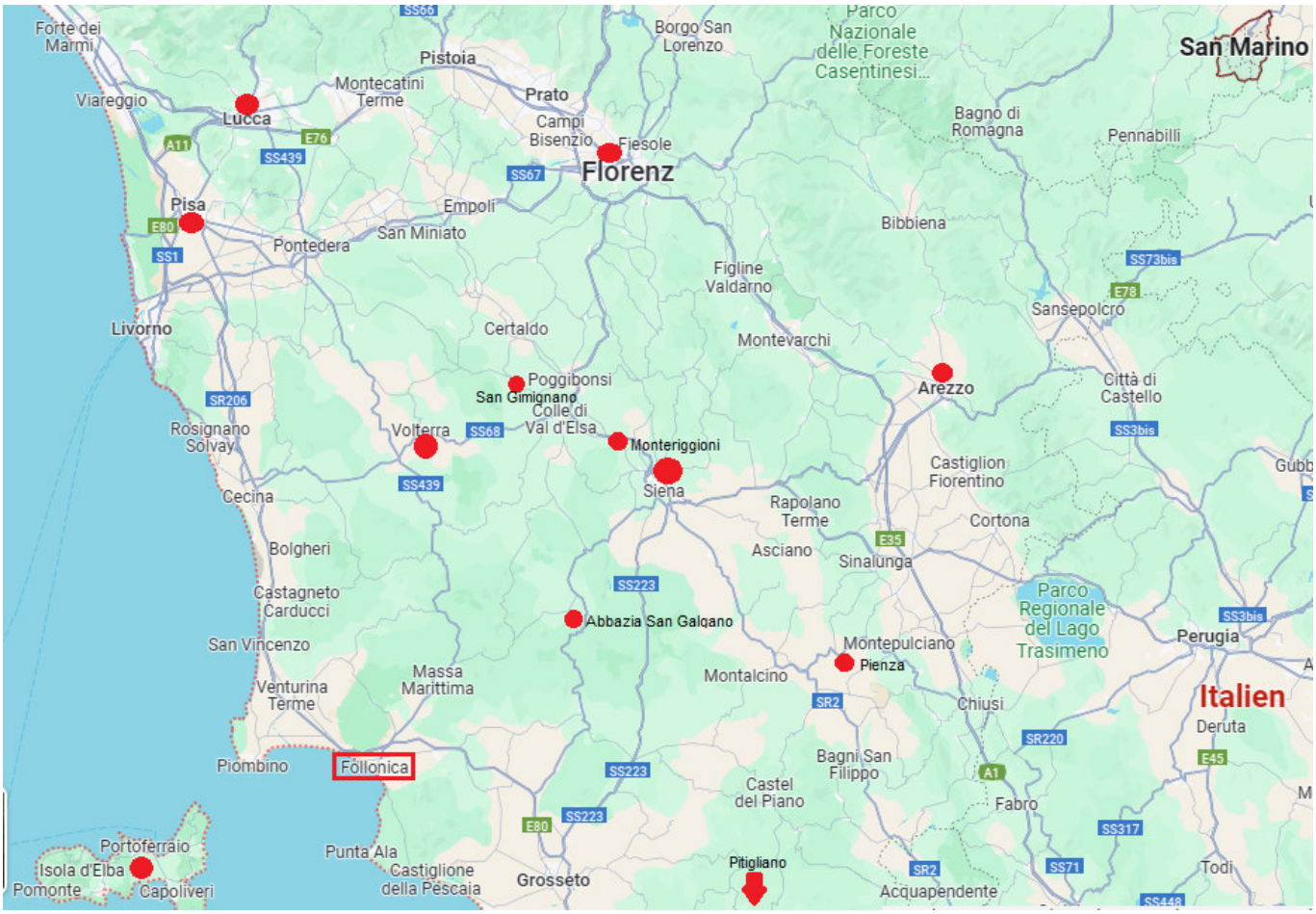
Val d’Orcia
122 km, 1 Std.43 Min

Das Val d’Orcia ist mit Sicherheit eine der schönsten Landschaften in Italien, und seit dem Jahr 2004 steht dieses Gebiet sogar auf der Liste der UNESCO Weltkulturerbe-Stätten. Hier erwartet dich genau die Toskana, die man von den fantastischen Bildern und den malerischen Postkarten her kennt. Atemberaubende Hügel-Landschaften, romantische Bauernhöfe, pittoreske Zypressen-Alleen und mittelalterliche Dörfer

zaubern eine Kulisse wie aus dem Bilderbuch. Aber auch Geniesser kommen in dieser romantischen Gegend voll auf ihre Kosten, denn die vielen tollen Agriturismo Unterkünfte und die fantastische authentische Küche garantieren einen unvergesslichen Urlaub in der Toskana.
Wenn du einen Urlaub in der Toskana planst, dann würden wir dir unbedingt diese Region empfehlen, denn hier kann man wunderbar entspannen und dennoch viele sehenswerte Orte wie Pienza, Montepulciano und Montalcino besichtigen. Auch Siena liegt nicht weit vom Val d'Orcia entfernt und kann über einen Tagesausflug besucht werden.
Tipp: Ein Insider-Tipp und ein perfekter Ausgangspunkt für Unternehmungen ist das wunderschöne Agriturismo Il Macchione mit tollem Pool und charmanten Zimmern.

Volterra
88,4 km, 1 Std.33 Min

Die Altstadt Volterra ist ein wunderschönes mittelalterliches Juwel der Toskana. Absolut sehenswert ist insbesondere die historische Innenstadt, die mit unzähligen romantischen Gässchen und Plätzen lockt. Berühmt in der Toskana ist Volterra jedoch für sein reiches Etruskisches Erbe und die vielen Ausgrabungsstätten, die sich rund um die Altstadt befinden. Ihrer langen Geschichte ist es zu verdanken, dass man noch heute Überreste, sowohl aus der Epoche der Etrusker als auch der Römer bestaunen kann. Gelegen auf einem 550 Meter hohen Hügel, geniesst man von Volterra aus zudem einen malerischen Ausblick auf die wunderschöne Landschaft der Umgebung. Zahlreiche Ausflugsziele in der Umgebung machen einen Aufenthalt in dieser toskanischen Perle zu einem wahren Highlight!
Tipp: In der Gegend um Volterra findet man viele geniale Agriturismo Unterkünfte wie das Agriturismo Podere Marcampo, ein wunderschönes Weingut in herrlicher Lage.



PONTREMOLI
CARRARA
MASSA
PORTE DEI MARMI
VIAREGGIO
CASTELNUOVO DI GARFAGNANA
ABETONE
BAGNI DI LUCCA
PESCIA
PISTOIA
LUCCA
MONTECATINI
VINCI
S. GIULIANO TERME
GALILEI 1564
PISA
MARINA DI PISA
EMPOLI
FIRENZE
1265
VALLOMBROSA
LA VERNA
CAPRESE MICHELANGELO
S. MINIATO
CERTALDO
CHIANTI
LIVORNO
BAGNI DI CASCIANA
CASTIGLIONCELLO
SAN GIMIGNANO
VOLTERRA
SALINE
SIENA
AREZZO
CORTONA
LARDERELLO
PIENZA
MONTEPULCIANO
CHIANCIANO
POPULONIA
MASSA MARITTIMA
PIOMBINO
PORTOFERRAIO
ISOLA D'ELBA
M. AMIATA
GROSSETO
PITIGLIANO
ORBETELLO

Termen

Mit ihren antiken Vulkanen, wie z. B. dem Monte Amiata, ist die Toskana ein Schwefelquellenland, das mit vielen heissen Thermalquellen unzählige Möglichkeiten für einen perfekten Erholungs- und Entspannungsurlaub bietet. Wer sich nicht in einem der luxuriösen Wellness-Spas der Thermen verwöhnen lassen will, kann zwischen diversen Seen und Bächen mit Thermalwasser auswählen und sein individuelles Wellness-Feeling mit einzigartigem Naturerlebnis geniessen.

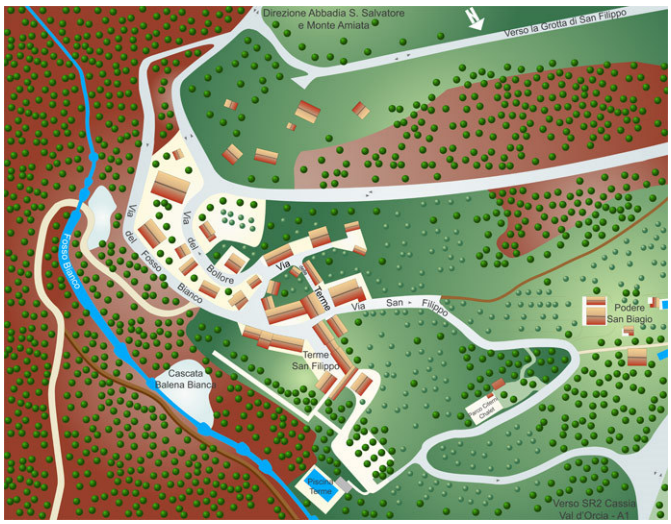
- **Saturnia**
  106 km, 1 Std 38 min
  https://lecascatedisaturnia.com/
  Die bekannteste Thermalquelle ist sicher die Cascate del Mulino in Saturnia. Die eigentlichen Wasserfälle mit schwefelhaltigem Thermalwasser, aus dem Bach Gorello, die im Laufe der Zeit beeindruckende Kalksteinbecken ausgewaschen haben, sind das ganze Jahr über für Besucher geöffnet Das 37,5 Grad warme Wasser erlaubt sogar im Winter ein Bad im Freien zu nehmen.
  Um die Wasserfälle zu erreichen, fahren Sie NICHT in das Dorf Saturnia ein, sondern fahren Sie weiter bergab, bis Sie nach ca. 1 km eine Tankstelle (es ist die einzige) auf der rechten Seite erreichen. Fahren Sie einige hundert Meter auf der Geraden weiter, an deren Fusse sich die Wasserfälle Gorello (oder Mulino) befinden.

- **Casciana und Villa Borri**
  91,5 km, 1 Std 15 min
  In der wunderschönen toskanischen Hügellandschaft um Volterra liegen die Thermen und Wellness-Center Therme Villa Borri und Therme di Casciana. Die Thermalbäder sind in der Regel ab Feburar geöffnet und der grosse Aussenpool mit einer Tiefe von 1,30m ist ideal auch für Familien mit Kindern, die einen entspannten Urlaubstag in einer angenehmen Umgebung geniessen möchten. In den Termen di Casciana, die sich vor der Villa Borri befinden, stehen verschiedene Heil- und Thermalbäder zur Verfügung. Draussen, eingebettet in den Stadtpark, befindet sich ein grosses Thermalschwimmbad von 500 Quadratmetern. Evtl. nicht öffentlich.

- **Montecatini**
  158 km, 1 Std 37 min
  Der grösste Thermalkurort in Italien mit insgesamt 9 Thermalbädern, dessen Quellen schon seit der Römerzeit bekannt sind, bietet Erholung und Entspannung für jedermann. Die wunderschönen Parkanlagen und die malerische Altstadt von Montecatini Therme, mit modernen Bars und wunderschönen Palazzi, garantiert Erholung ganz im Zeichen von Kunst und Kultur. Die Wellness-Stadt ist auch bekannt für zahlreiche Events und Festivals, bei denen gerade klassische Konzerte ein hohes Ansehen erlangt haben. Montecatini Therme ist ein idealer Ort, um den Körper zu regenerieren und einen angenehmen und entspannten Urlaub zu verbringen.

- **Gambassi**
  115 km, 1 Std.43 min
  Schon im Mittelalter galt der Ort Gambassi an der Via Francigena als Rastplatz für Pilger und Reisende. Eingebettet in einen wunderschönen Park mit Jahrhunderte altem Baumbestand liegt das Kurhaus, das ein grosses Angebot an Wellness-Kuren und sowohl therapeutische als auch kosmetische Behandlungen anbietet.
  Besonders malerisch, in der Umgebung von San Gimignano gelegen, fördert ein Urlaub bei Gambassi Therme auch Wohlbefinden und Schönheit.

- **Bagno di San Filippo**
  127 km 1 Std 53 min
  http://www.bagnisanfilippoterme.it/info.html
  Diese Therme sind etwas schwerer zu erreichen, da sie in der Wildnis liegen, aber mit Geduld und Abenteuerlust kann jeder ein regenerierendes Bad geniessen! Ein Besuch der Quellen kostet nun 2 € Eintritt pro Person.
  In der traumhaften Landschaft des Val d´Orcia liegen in den wunderschönen Kastanienwäldern des Monte Amiata die natürlichen Wasserbecken der Therme Bagni di San Filippo.
  Sie baden in einer magischen Landschaft aus weissen Kalksteinformationen, Wasserfällen und kleinen Whirlpools. Auch hier können Sie wegen der hohen Wassertemperatur das ganze Jahr über baden.



  Schwimmbad Terme San Filippo vom 5. April bis 4. November täglich von 8:30 bis 19:00 Uhr ausser Donnerstag von 8:30 bis 16:30 Uhr Das Schwimmbad mit Wasserfall-Whirlpool ist auch für externe Besucher geöffnet Tageskarte: Werktags 12€ - Feiertage 14€

- **Antica Querciolaia und San Giovanni, Rapolano**
  141 km 1 Std 36 min
  Terme Antica Querciolaia, Via Trieste, 22, 53040 Rapolano Terme Siena
  Tel. +39 0577 724091 https://www.termeaq.it/
  Mo. bis Fr. 9:00 - 19:00 Uhr. Wochentags Voller Eintritt € 18,00, Massagen ab € 45.
  Die Thermen Antica Querciolaia und San Giovanni Rapolano liegen in einem weitläufigen Park mit wunderschönem Blick auf die Crete Senesi.
  Neben Erholung und Entspannung wird Ihnen hier die einzigartige Kulisse einer atemberaubenden Landschaft geboten. Die 39 Grad heissen Quellen haben einen sehr hohen Anteil Schwefel und Calciumcarbonat und sind bekannt für ihre heilende Wirkung auf die Haut. Die Thermen sind ganzjährig geöffnet und bieten neben klassischen Behandlungen auch Fitness und Schönheitskuren an.

- **Petriolo**
  92 km 1 Std. 02 Min
  Ebenso bekannt sind die Thermen von Petriolo, deren Wassertemperatur bei 43 Grad liegt und die zu den schwefelhaltigsten Thermen Italiens gehören.
  Die hohe Konzentration des Schwefels zeigt sehr positive Wirkung bei der Behandlung von Atemwegserkrankungen. Die Seen liegen inmitten eines Naturschutzgebietes nahe bei Siena und sind eingebettet in eine wunderschöne toskanische Hügellandschaft.
  Ein tolles Ausflugsziel, das mit kulinarischen Genüssen in den umliegenden mittelalterlichen Dörfern, abgerundet werden kann.

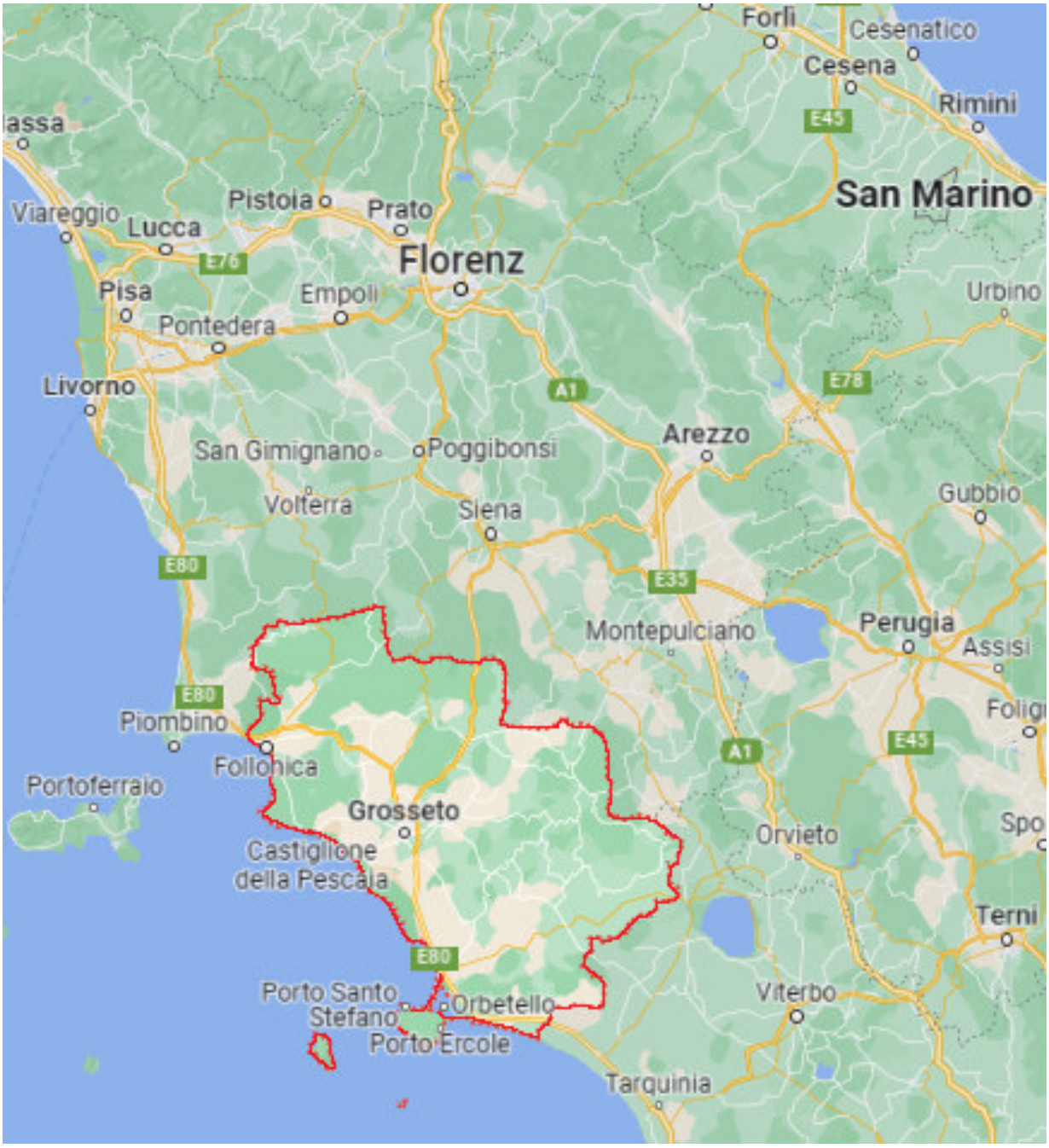
- **Bagno di Vignoni**
  121 km, 1 Std 37 min.
  Seit 1989 ist das **Baden in der Schwefelquelle verboten**. Ganz in der Nähe der Therme Petriolo finden Sie auch die Therme Bagno di Vignoni.
  Ein grosses, aus dem 16. Jahrhundert stammendes Wasserbecken, das mitten im Ort liegt.
  Ausserhalb des Ortes wurde hier für die Öffentlichkeit ein Becken gebaut, zu dem man ganzjährig freien Zutritt hat.

Provinz Grosseto

Die Provinz Grosseto (ital. Provincia di Grosseto) ist die südlichste und mit 4.504 km² die flächenmässig grösste der zehn Provinzen der italienischen Region Toskana. Sie hat 217.009 Einwohner (Stand 31. Dez. 2022).

Hauptstadt ist die Stadt Grosseto.

Gemeinde	Einwohner
Grosseto	81.503
Follonica	**20.607**
Orbetello	14.352
Monte Argentario	12.040
Roccastrada	8761
Gavorrano	8192
Massa Marittima	8124
Manciano	7113
Castiglione della Pescaia	7098



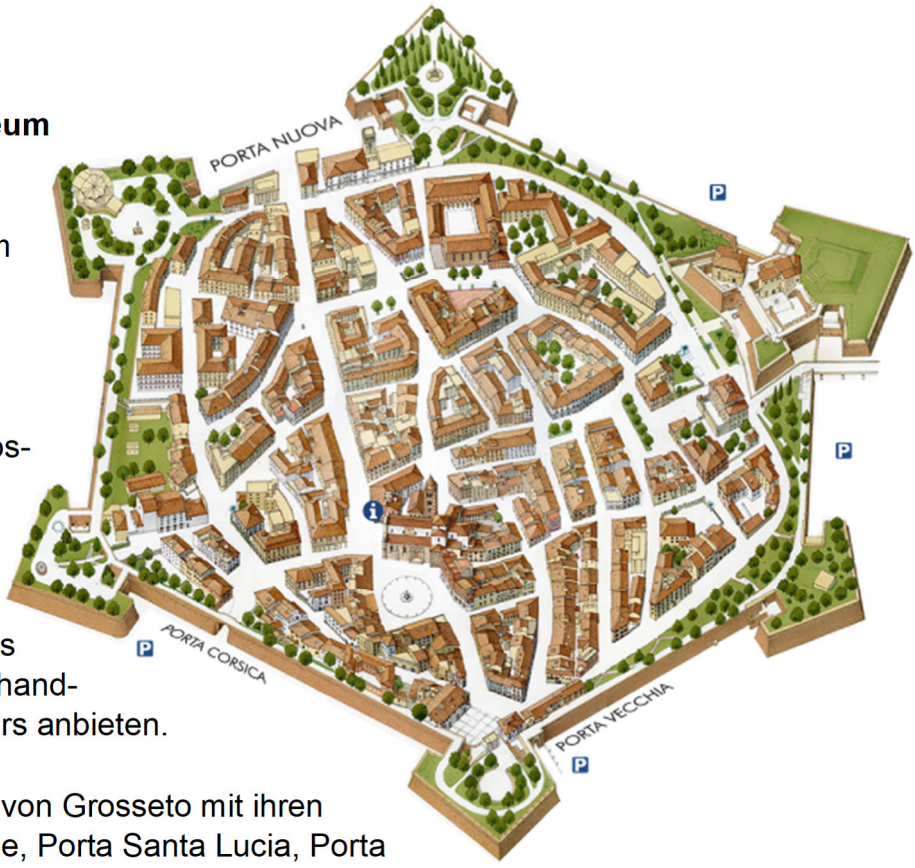
Stadt Grosseto

Sie ist Hauptstadt der Provinz Grosseto und das Zentrum des Maremmagebietes. Die Stadt hat 81.503 Einwohner (Stand 31. Dezember 2022). Ein wunderschönes historisches Zentrum, umgeben von vollständig intakten Stadtmauern und Befestigungen, im 16. Jahrhundert von den damaligen Grossherzögen aus der Familie Medici errichtet. Die Stadtmauer mit den vier Stadttoren ist begehbar, auf ihr umrundet man die ganze Altstadt und hat einen herrlichen Ausblick auf die historischen Dächer und Plätze. Einer davon der Piazza Dante mit dem Dom und der Marmorstatue. Hier hat im Palazzo Aldobrandeschi die Regierung der Provinz Grosseto ihren Sitz. Gegründet wurde Grosseto im späten Mittelalter (800). Etruskische oder römische Ursprünge können nicht nachgewiesen werden. Ein wichtiges Datum für die junge Stadt war damals das Jahr 1100, in dem der Bischofssitz der römisch-katholischen Kirche von Roselle nach Grosseto verlegt wurde.

Von Follonica bis Grosseto 42 min (48.5 km) per Auto, 26 Min per Bahn

Sehenswürdigkeiten

- **Die mittelalterliche Piazza Dante** ist der Hauptplatz der Altstadt
- **Dom San Lorenzo** (Duomo di San Lorenzo)
  Piazza del Duomo
- **Die Franziskaner-Kirche „San Francesco“**
  aus dem 13. Jahrhundert mit Kreuzgang birgt Freskenreste aus dem 14. Jahrhundert und ein Kruzifix, das Duccio di Buoninsegna zugeschrieben wird.
  Piazza San Francesco, 2
- Mittendrin: **der Büffelbrunnen** („Pozzo della Bufala“), der angeblich so heisst, weil ein vor dem Metzger fliehender Büffel in das Loch fiel, das für den Bau des Brunnens gerade ausgehoben wurde.
- **Palazzo del Governo**
  Piazza Fratelli Rosselli, 10
- **Das Archäologische Museum**
  Piazza Baccarini, 3
- **Casa Circondariale di Grosseto,** das Gefängnis im Ortskern von Grosseto
  Via Saffi 23
- **Mercato (Markt)**
  Der Markt findet jeden Donnerstag im Zentrum von Grosseto statt. Hier kann man zum Beispiel frisches Obst und Gemüse, Käse, Fleisch und Fisch direkt vom Produzenten kaufen. Es gibt auch Stände, die Kunsthandwerk, Kleidung und Souvenirs anbieten.



- **Le Mura**
  Die 3 km lange Stadtmauer von Grosseto mit ihren vier Toren Porta San Michele, Porta Santa Lucia, Porta San Pietro und Porta Cittadina, ist begehbar.

Restaurants:

- **Dribbling Bar,** Di Laurenti Romina
  Via Leonardo Ximenes, 57
- **Tuscany**
  Via S. Martino, 23
  Draussen nur 4 Tische. Drinnen auch ein paar.
- **Pizzeria Il Duomo**
  Via Daniele Manin 6. Pizza auf die Hand gegenüber des Doms
- **Ristorante Vineria Al Numero Nove**
  Via Degli Aldobrandeschi 9
- **Ristorante Pizzeria Il Melograno**
  Via Carlo Goldoni, 15/A
  http://www.ilmelogranopizzeria.it/home.html
- **Essenza - Love Natural Food - Ideal für Vegetarier**
  Piazza Esperanto, 7
  https://www.essenzalovenaturalfood.com/
- **Ristorante L'Uva e il Malto**
  Via Giuseppe Mazzini

Eis:

- **Gelateria: Arlekkino**

Via Leonardo Ximenes, 27
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 11:00–22:00 Uhr

- **Gelateria „0564"**

Piazza Dante 27.
https://www.gelateria0564.com/
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 12:00–19:30
Samstag 16:00–23:00
Sonntag Geschlossen

- **Gelateria Sottozero**

Via Emilia, 74

- **Il Pozzetto Gelateria Artigianale**

Viale Uranio, 62
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 11:00–20:00 Uhr
https://www.gelateriailpozzetto.it/

Gemeinde Follonica

Follonica (betont Follònica) ist eine italienische Gemeinde mit 20.607 Einwohnern (Stand 31. Dezember 2022) in der Provinz Grosseto in der Region Toskana.
Follonica gilt als einer der grössten Badeorte der Toskana und ist Teil der Maremma Grossetana- Landschaft am Tyrrhenischen Meer. Die Stadt mit modernem Charakter befindet sich in der Provinz Grosseto und grenzt nördlich an die Provinz Livorno. Vis-à-vis liegt die Insel Elba. Einige Teilabschnitte der italienischen Stadt gehören zu drei Naturparks. Wer einen Badeurlaub verbringen möchte, ist im toskanischen Follonica am idealen Platz. Gerade Familien mit Kindern werden sich am sanft abfallenden Strand wohlfühlen. Ebenso werden hier Erholungsuchende, Freunde des Wassersports und Städteurlauber fündig. Die Kiefernwälder in unmittelbarer Umgebung bieten gute Wandermöglichkeiten sowie Gelegenheit zum Fahrradfahren.

Stadt Follonica

Die Stadt entstand im 19. Jahrhundert als Industrieansiedlung. Follonica besitzt ein relativ modernes Stadtbild.

Trenino Picci (der weisse Zug)

Der Picci-Zug ist der weisse Zug, der den ganzen Sommer über durch die Stadt Follonica fährt. Es gibt zwei, die durch zwei verschiedene Viertel der Stadt verlaufen, Pratoranieri und Cassarello.
Der **PONENTE-Zug** bedient den westlichen Teil der Stadt, hat seine Endstation in der Via Matteotti neben dem Tre Palme-Komplex, vor der Eisdiele Ipanema, und die Route schlängelt sich durch die Viale Italia, über die Isola di Gorgona, die Via Litoranea, die Via Santini bis zum Villaggio Girasole und dann zurück in die Via Matteotti.
Der **LEVANTE-Zug** fährt stattdessen durch den östlichen Teil der Stadt und startet an der Piazza Sivieri. Sie verläuft entlang der Via Parri, Via Albereta, Viale Carducci, Via della Repubblica, Via Cassarello, Via Palermo, Via Bicocchi, Viale Matteotti, Via Colombo mit Rückkehr zur Endstation.
SERVICEZEITEN: -Vom 1. Juni bis 15. September
täglich von 17:30 bis 19:30 Uhr und von 20:30 bis 24:
Ticketpreis:
- 1,00 € Kinder von 0 bis 12 Jahren
- 2,00 € Erwachsene

Das Ticket kann an Bord gekauft werden und ist für die Rückfahrt gültig.

Sehenswürdigkeiten in und um Follonica

Obwohl es in der Gemeinde vorwiegend moderne Gebäude zu sehen gibt, beherbergt die Stadt auch einige sehenswerte Villen aus dem 20. Jahrhundert.

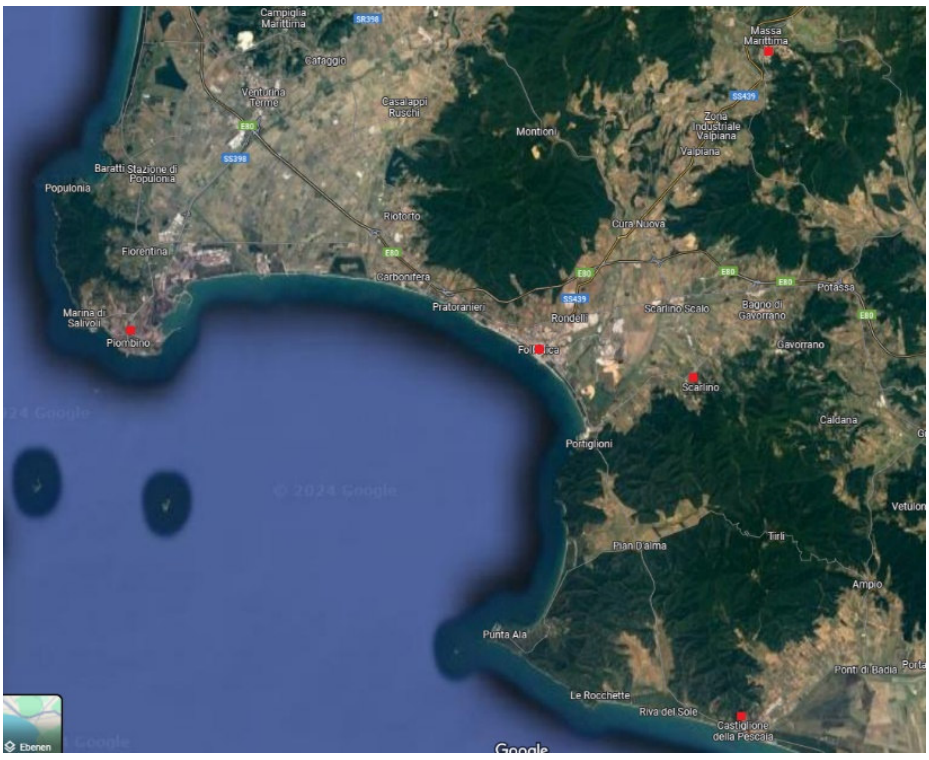
- **Torre Mozza** zu Fuss 2,7 km
  Der direkt am Meer liegende Wehrturm ist aus dem 16. Jh. Der ins Landesinnere schauenden Turm ist neueren Datums und wurde zu einem Hotel umgebaut.
- **Chiesa di San Leopoldo** zu Fuss 3.2km
  Die Kirche San Leopoldo wurde zwischen 1836 und 1838 nach dem Entwurf von Carlo Reishammer und den Plänen von Alessandro Manetti erbaut. Die Konstruktion ist die beste Darstellung des Spezialisierungsgrads, den die Follonica-Giesserei erreicht hat.
  Ein einzigartiges Beispiel in Italien, da es von einem gusseisernen Giebel begleitet wird, einem Material, das auch für Möbel, Friese und Dekorationen verwendet wurde.
- **Palazzo Granducale** zu Fuss, 3,3 km
  via biocchi 2, Follonica,
  Der Palazzo Granducale wurde 1845 mit dem Ziel erbaut, den Grossherzog Leopold II. zu beherbergen, heute ist er der Sitz des staatlichen Forstkorps.
  Im Inneren kann man Stuckarbeiten und Decken voller Fresken, den erstaunlichen Garten mit monumentalen Pflanzen und eine Wanne aus weissem Marmor bewundern, die von in Auftrag gegeben wurde Napoleon Bonaparte und von Canova als Geschenk an seine Schwester Elisa Bonaparte, Grossherzogin der Toskana, in Auftrag gegeben.
- **Mercato Coperto** zu Fuss 3.4 km
  In der Mitte der Markthalle sind kleine Tische und Stühle, an denen man sitzen und essen kann.
- **Villaggio-Fabbricca** zu Fuss 3.6 km
  Area Ex-Ilva, 58022 Follonica
  Magma – Ein 1995 eingerichtetes Museum (Museo delle Arti in Ghisa nella Maremma) dokumentiert die Geschichte des Bergbaus und der Eisenverhüttung sowie die Geschichte des Unternehmens ILVA. Das ehemalige Firmengelände der Eisenhütte (Area ex ILVA) wurde umgewidmet, und die ehemaligen Industrie- und Verwaltungsgebäude beherbergen heute verschiedene öffentliche Einrichtungen. Das Gelände ist Teil des 2002 eingerichteten Nationalparks Parco Nazionale Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane.
  Das **Cast Iron Gate**, **das gusseiserne Eingangstor** im klassizistischen Stil ist ein Werk von Carlo Reishammer. Ein archäologisches Museum (Museo Archeologico di Follonica) ist in Planung. **Der Palazzina del Direttore** gilt als wichtigstes Haus der Stadt
- **Civica Pinacoteca Amedeo Modigliani** zu Fuss 3.3 km
  Piazza del Popolo, 1/2, 58022 Follonica
  Das städtische Kunstmuseum stellt vor allem Gemälde zeitgenössischer italienischer Künstler aus.
- **Giuseppe Mazzini Statue** zu Fuss 3.3 km
  im Palazzo della Dogana (Park)
- **Riserva Naturale Scarlino** der antike Leuchtturm
  Der Name Scarlino lässt sich von der gotischen Bezeichnung “scherlin” oder auch “fiaccolata”, was Fackelzug bedeutet, ableiten. Er weist auf die einstige Funktion des römischen Hafenortes Scabris als Leuchtturm hin, heute als Lokalität „il Puntone“ bekannt. Die archäologischen Ausgrabungen südlich von Puntone haben erst vor Kurzem bedeutende etruskische Nekropolen ans Licht gebracht.
- **Riserva Naturale Tomboli di Follonica**
  Schön klares sauberes Wasser. Flach abfallender Sandstrand.
- **Wasserpark «Acqua Village Follonica»** Ab Juni geöffnet. Zu Fuss 5.0 km
  Acqua Village Follonica ist ein hawaiianischer Wasserpark, in dem Sie Ihre Tage zwischen Entspannung und Spass verbringen können. Auf den Gast wartet: Naheka, die

Schlangenrutsche, ein ganz im Dunkeln zu erlebender Weg, der mit ein- oder zweisitzigen Schlauchbooten befahren werden kann. Sogar die Musical Slide kann mit ein- oder zweisitzigen Flössen befahren werden und wird von hawaiianischer Musik begleitet. Sie können auch die Höhe des Kamikaze, die parabolischen Kurven der Anaconda und die Hügel des Surfing Hill erleben.

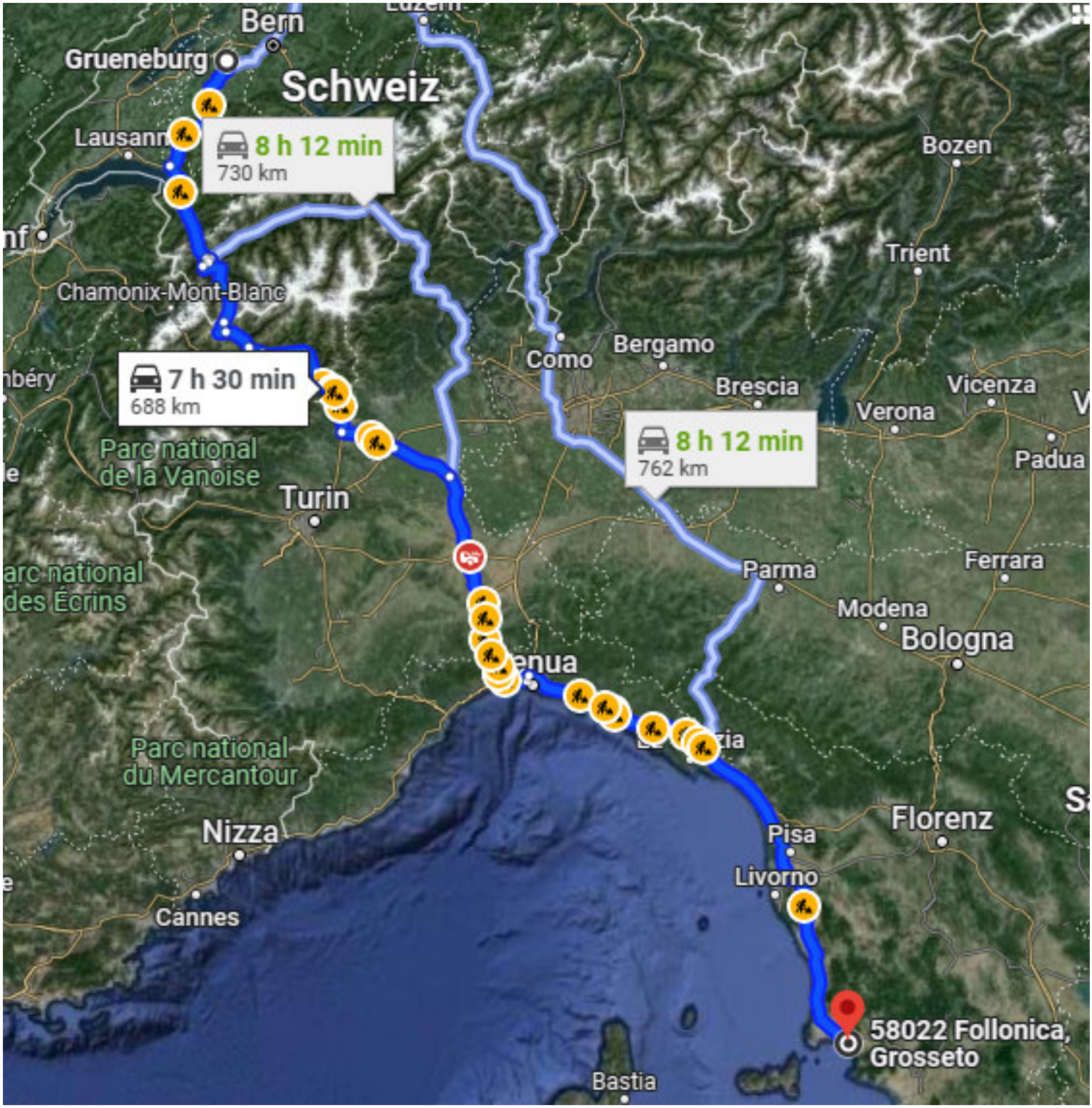
- **Castello di Valle** zu Fuss, 5.4 km
  Auf den Hügeln hinter Follonica befindet sich das Castello di Valli, oder besser gesagt, seine Ruinen. Spuren davon gehen auf das Jahr 884 zurück, als es die Sommerresidenz der Bischöfe von Lucca war. Anschliessend ging es an die Familie Aldobrandeschi, dann an die Pisani, an die Appiani-Herrschaft und schliesslich an das Grossherzogtum Toskana. Derzeit sind die Ruinen des imposanten Turms, einige gut erhaltene Gebäude und ein Teil der Mauern sichtbar.

Weiter ausserhalb

- **Scarlino** ist eine Gemeinde mit 3814 Einwohnern. 18 Kilometer von Follonica entfernt
  Das Kastell der Aldobrandeschi gehört zu den wichtigen Sehenswürdigkeiten der Stadt. Von der Festung aus hat man einen traumhaften Blick über die Region, bei guter Fernsicht sogar bis zu den Inseln Korsika und Elba. Der Aufstieg lohnt sich also. Auch die Hauptkirche mit Konvent im Ortskern von Massarosa, die Chiesa di San Donato, darf bei keiner Sightseeing-Tour fehlen. Der Innenbereich sollte unbedingt besichtigt werden. Hier findet man nicht nur Gräber, sondern auch wunderschöne Gemälde. Auch das Convento di Santa Maria a Monte di Muro aus dem 14. Jh. Von der zentralen Piazza des Ortes verlaufen steile Gassen aufwärts zur Festung. Das Zentrum ist verkehrsberuhigt (Parkplatz unterhalb der Stadtmauer).
- **Massa Marittima** 25 Kilometer von Follonica entfernt.
  Massa Marittima ist eine Kleinstadt mit 8124 Einwohnern, die unter anderem einen sehenswerten Dom zu bieten hat. Wehrhafte Burgfestung, grossartiges Panorama. Über eine Treppengasse erreicht man die Oberstadt von Massa Marittima mit ihrer imposanten Festung.
- **Hafenstadt Piombino** 26 Kilometer von Follonica entfernt.
  Piombino beheimatet zahlreiche historische Gebäude, die sehr sehenswert sind, ausserdem befindet sich dort die Fähre nach Elba
- **Castiglione della Pescaia**. 30 Kilometer von Follonica entfernt.
  Das Fischerdörfchen, ein Etruskisches Dorf, hat eine mittelalterliche Altstadt und präsentiert sich mit einem sehr ursprünglichen Flair, welches Touristen an der Toskana so schätzen.



Unsere Anreise
Fahrzeit: ca.700 km, 7h30min
Wir ca. 9 Std. ab Kleinbösingen mit Zwischenstops



Unsere Unterkunft

Ferienanlage: Golfo del Sole - Ferienwohnungen & Bungalows
Adresse: Via Don Sebastiano Leone 65, 58022 Follonica
Unser Bungalow: 42.9358041, 10.7250874
Telefon: +39 0566 72 111
E-Mail: booking@golfodelsole.it

Anreisetag: 30 März 2024, Check-In: 17:00
Abreisetag: 13 April 2024, Check-Out: 10:00
Anzahl Personen: 5 Erwachsene

Unterkunftstyp: Apartment
Wohnungs-Nr.: 257
Gebuchte Leistungen: Basispreis, Room Only
Unterkunftstyp: Apartment
Wohnungs-Nr.: 258
Gebuchte Leistungen: Basispreis, Room Only

Reiseteilnehmer 18+:
Herr Jürg Wüthrich
Frau Monika Wüthrich
Frau Heidi Clerc
Herr Roland Clerc
Frau Andrea Zulliger

Gebuchten Leistungen

Anz. Artikel Einzelpreis in CHF Gesamtpreis CHF MwSt.*
1 Typ CM, Modern Apartment, 2 Schlafzimmern
1 Typ CM, Modern Apartment, 2 Schlafzimmern
2 Gebühr Objektbuchung
1 Reiseversicherung Mietobjekt Europa mit Anreise Auto
Gesamtbetrag inkl. MwSt. in **CHF 1674.80**

Toscana

Grundriss

Dreizimmerwohnung (Typ 1060) – 1. oder Erdgeschoss

Bestehend aus einem Wohnbereich mit Doppelschlafsofa, 2 Schlafzimmern mit Einzelbetten und 1 Küche. Das Badezimmer hat eine Dusche.

Mögliche Zuordnung: Nr. 257-264.269-280.317-322.333-340.403-404.406-408.410

Virtual tour 1060

Check-in / Ankunft

Am Anreisetag können Sie bereits ab 12.00 Uhr einchecken und sodann den Parkplatz, Ihren Strandplatz, die Schwimmbäder und all unsere Dienstleistungen nutzen.

Wir garantieren die Schlüsselübergabe ab 17.00 Uhr.

Der Zutritt zur Unterkunft (inkl. Terrasse) ist erst nach Schlüsselübergabe gestattet!

Check-out / Abreise

Die Schlüsselrückgabe erfolgt am Abreisetag bis 10.00 Uhr an der Rezeption.

Im Falle eines verspäteten Check-outs kann der Preis einer zusätzlichen Nacht in Rechnung gestellt werden. Am Abreisetag ist die Nutzung des Strandplatzes leider nicht mehr möglich.

Strandservice

Der Strandservice ist im Preis für den Aufenthalt inbegriffen.

Pro Unterkunft steht unseren Gästen ein fest zugeteilter Strandplatz zur Verfügung

(1 Sonnenschirm, 2 Strandliegen, 1 Liegestuhl).

Der Strand kann am Anreisetag ab 12.00 Uhr genutzt werden (nach erfolgtem Check in).

Am Abreisetag ist die Nutzung leider nicht mehr möglich.

Für die Gäste des Resorts Golfo del Sole ist ein Platz am Strand reserviert, der 1 Sonnenschirm, 1 Liegestuhl und 2 Sonnenliegen pro Einheit sowie die Nutzung der Nebendienste (Kabinen, Duschen und Toiletten) einschliesst.

Ebenfalls im Preis inbegriffen: Bademantel und Strandtuch für die Dauer des Aufenthalts.

Ein zusätzliches Set (Sonnenschirm, ein Liegestuhl und zwei Sonnenliegen) kann – je nach Verfügbarkeit – gemietet werden.

Wäsche-Erstaustattung

Jeder Gast einer Ferienwohnung oder eines Bungalows erhält: 1 Bettbezug, 1 Bettlaken, 1 Kopfkissenbezug, 1 kleines, 1 mittleres und 1 grosses Handtuch, 1 Geschirrtuch und 1 Tischset; in Premium-Ferienwohnungen und Bungalows zusätzlich ein zweites Set Handtücher pro Person. Bei Aufenthalt von 2 Wochen oder länger findet der Wäschewechsel am Freitag statt. Ein zusätzlicher Wechsel der Bett- oder Badwäsche kostet € 6,00 pro Person.

Strandtücher sind nicht vorhanden.

Kaution

Bei der Ankunft hinterlegen Sie eine Kaution in Höhe von € 200,00 um eventuelle Schäden und/oder Zahlungsausfälle zu decken (Kreditkarte als Garantie).

Internet

Alle unsere Unterkünfte verfügen über ein eigenes WLAN-System zur exklusiven Nutzung. Freien Internet-Zugang über WIFI haben Sie auch an der Rezeption sowie in den Restaurants und Bars.

Privates limitiertes Netz, nicht geeignet für Streaming- und/oder Videokonferenzdienste.

Die Gemeinde Follonica erhebt in einigen Saisonzeiträumen eine Kurtaxe für Gäste ab 16 Jahren (max. 15 Nächte), die vor Ort an der Rezeption zu begleichen ist.

Inventar:

INFO GOLFO DEL SOLE hotel & holiday resort

INVENTARIO
INVENTAR

	Preghiamo di controllare l'inventario e di comunicare eventuali oggetti mancanti o danneggiati (entro 12h)	*Bitte kontrollieren Sie das Inventar und melden fehlende oder beschädigte Artikel (innerhalb von 12h)*	
	Piatti fondi	Suppenteller	10
	Piatti piani	Flache Teller	10
	Piatti dessert	Dessertteller	10
	Piatto ovale	Ovale Platte	1
	Ciotole muesli	Müslischalen	10
	Zuppiera (ceramica)	Suppenschüssel (Keramik)	1
	Insalatiera (plastica)	Salatschüssel (Plastik)	1
	Colapasta	Salatsieb	1
	Tazze caffè + sottotazze	Kaffeetassen + Untertassen	10
	Teiera	Teekanne	1
	Zucchiera	Zuckerdose	1
	Lattiera	Milchkännchen	1
	Melitta 102	Melitta102	1
	Bicchieri d'acqua	Wassergläser	10
	Bicchieri da vino	Weingläser	10
	Cucchiai	Suppenlöffel	10
	Forchette	Gabeln	10
	Coltelli	Messer	10
	Cucchiaini	Kaffeelöffel	10
	Bricco del latte	Milchtopf	1
	Pentolino + coperchio	Kochtopf klein + Deckel	1
	Pentola media + coperchio	Kochtopf mittel + Deckel	1
	Pentola grande + coperchio	Kochtopf groß + Deckel	1
	Sottopentola	Untersetzer	1
	Tegame	Pfanne	1
	Padella	Bratpfanne	1
	Posate per insalata (set)	Salatbesteck (Set)	1
	Mestolo per brodo	Suppenkelle	1
	Paletta per cucina (plastica)	Pfannenwender (Plastik)	1
	Mestolo legno	Kochlöffel (Holz)	1
	Pinza per spaghetti	Spaghettizange	1
	Tagliere	Schneidebrett	1
	Coltello carne	Fleischmesser	1
	Coltello pane	Brotmesser	1

	Pelapatate Grattugia Colino piccolo Apri scatola Cava tappi Vassoio Leccarda + griglia forno	Kartoffelschäler Reibe Kleines Sieb Dosenöffner Korkenzieher Tablett Backblech + Gitter	1 1 1 1 1 1 1
	Porta Posate Catino Posacenere Grucce Spazzola WC	Besteckkasten Plastikwännchen Aschenbecher Kleiderbügel WC-Bürste	1 1 2 10 1
	Spazzolone Paletta per immondizia Scopa Scopina con paletta Secchio per acqua Secchio per immondizia Cestino porta carta Stendibiancheria	Schrubber Kehrichtschaufel Besen Handfeger + Kehrblech Putzeimer Abfalleimer Papierkorb Wäscheständer	1 1 1 1 1 1 1 1
	Tavolo esterno Sedie esterne	Tisch für Terrasse/Balkon Stühle für Terrasse/Balkon	1 2-6
DOTAZIONE INIZIALE **STARTAUSSTATTUNG**	Spugna Straccio per pavimento Carta igenica Sapone Bottiglia Acqua minerale Pasticca per lavastoviglie	Schwamm Scheuerlappen WC-Papier Seife Flasche Mineralwasser Geschirrspültabs	1 1 4 2 1 2
DOTAZIONE BIANCHERIA **WÄSCHEAUSSTATTUNG**	Lenzuola Copripiumino Federa Set Asciugamani (3) Canovaccio da cucina Tovaglietta americana	Betttuch Bettbezug Kissenbezug Set Frottiertücher (3) Geschirrtuch Platzdeckchen	1 1 1 2 1 1

Toscana

Nützliches

Telefonnummern

Euronotruf	**112**
Polizei	**113**
Feuerwehr	**115**
Medizinischer Notfall	**118**
Pannenhilfe	**803116**

Apotheke (Farmacia)

Farmacia Comunale
Via Litoranea, 89, 58022 Follonica
09:00 – 13:00 15:30 – 20:00
Sonntag geschlossen

Farmacia Comunale 2
Via Cassarello, 41/C
58022 Follonica
09:00 – 13:00 15:30 – 20:00
Sa. & So geschlossen

Spital (Ospedale) in der Nähe 23,5 km

Ospedale Villamarina
Via Carlo Forlanini, 24, 57025 Piombino LI

Ospedale S. Andrea 24.5 km
V.le Risorgimento, 43, 58024 Massa Marittima
Telefonzentrale: 0566 909111

Ospedale Della Misericordia 53.6 km
Via Senese 161, Grosseto
Telefonzentrale: 0564 485111
Ambulanz Medical Area: 0564 483564

Markt / Einkaufen

Minimarket COOP 500 m
Montag - Samstag 08:00 – 13:00 Uhr und von 16:00 – 20:00 Uhr
Sonntagnachmittag ist das Geschäft geschlossen.

Markt Halle 3,4 km
Via Cristoforo Colombo, 58022 Follonica
Montag – Samstag 07:00 – 13:30
Sonntag Geschlossen

COOP / Centro Commerciale 4,3 km
Via Mario Chirici, 58022 Follonica
Montag – Sonntag 08:00 – 20:00

Pam Follonica 7.1 km
Via Massetana - Loc. Le Corti Nuove, 58022 Follonica
Montag – Sonntag 08:00 – 20:30

Wochenmarkt Follonica 4,4 km
Parco Zentrale 58022 Follonica
Jeden Freitagmorgen 07:30 – 13:30

Restaurant in der Nähe

La Trattoria Golfo Del Sole
Viale Italia, 301, 58022 Follonica / 350 m
Frühstück 07:30 – 10:00 Uhr
Abendessen 18:30 – 21:30 Uhr
Juli – August 19:00 – 22:00 Uhr

La Duna (Strand Restaurant) **evtl. geschlossen**
Viale Italia, 301, 58022 Follonica / 400m
https://ladunaristorante.it/de/
geöffnet von April bis Oktober.
Mittwochabend geschlossen
Abendessen: 18:30 – 21:30 Uhr

Nel Giardino di Cri **evtl. April offen 600 m**
Via Italia, 305, 58022 Follonica / 600 m
https://www.nelgiardinodicri.com/
Dienstag geschlossen
Mo u Mi, 12:30 – 15:00
Do – So. 12:30 – 15:00 und 20:00 – 23:00

Ristorante il Boschetto Follonica
Viale Italia, 309, 58022 Follonica / 950 m
https://ristorante-il-boschetto-restaurant.business.site/
7 Tage 09:00 – 14:30 und 19:30 – 21:30

Ristorante Oasi (gehobene Klasse?)
Viale Italia, 227, 58022 Follonica / 1,2 km
https://ristoranteoasifollonica.it/
Montag – Sonntag 12:00 – 15:00 und 19:00 – 24:00
Mittwoch geschlossen

Baiamia Ristorante & Bar Follonica pratoranieri
Viale Italia, 219, 58022 Follonica / 1,4 km
Befindet sich im BAIAMIA Beach Club

Ultima Spiaggia I ristorante (Strand Beizli)
Viale Italia, 189, 58022 Follonica
https://ultimaspiaggiafollonica.it/

Deh Gustibus
Viale Italia, 120, 58022 Follonica
https://www.dehgustibusfollonica.it/
Mo – Fr 19:30 – 22:30 Uhr
Sa – So 12:30 – 15:00 Uhr und 19:30 – 22:30 Uhr

Ristorante Bellavista Parrini
Viale Italia, 103, 58022 Follonica
https://ristorantebellavista.parrinihotel.com/
Mittagessen 12:30 – 14:30 Abendessen 20:00 – 22:30

Ristorante La Baracca
Viale Italia, 55, 58022 Follonica
Montag Geschlossen
Dienstag bis Samstag 12:30 – 14:00 und 19:30 – 22:00
Sonntag 12:30 – 14:45 und 19:30 – 22:00

Ristorante dal Meraviglioso
Via Aurelia Nord, 10, 58022 Follonica
Mittwoch geschlossen
Mo, Di - So 12:30 – 15:00 und 19:00 – 22:30

Ristorante Paspalum by Riva Toscana
Strada Provinciale 152, 58022 Follonica
7 Tage 12:30 – 14:30 und 19:30 – 22:00

Marrini Osteria EnoGastronomica
Via Emilio Bicocchi 83/85, 58022 Follonica
https://www.marriniosteriaenogastronomica.it/
Mo, Di, Do, Fr, Sa. 12:00 – 14:00 und 19:45 – 22:00
Mittwoch: 12:00 – 14:00
Tel. +39 333 8932217

La Taverna di Pulcinella
Via Alfonso La Marmora, 70, 58022 Follonica
https://www.latavernadipulcinella.it/
Dienstag geschlossen
Montag – Sonntag 18:00 – 23:30

Ristorante Pizzeria Tahiti (Campingplatz)
Via Don Sebastiano Leone 63 – Follonica
https://www.campeggiotahiti.it/en/the-restaurant/
Montag bis Freitag : 08:30 – 13:00 und 14.30 – 17:00

Il Beccofino
Via Litoranea, 77, 58022 Follonica
https://ilbeccofinodeliveryfood.it/
Montag und Dienstag geschlossen
Mittwoch bis Samstag 09:30 – 13:30 und 16:30 – 20:00
Sonntag 09:30 – 13:30

Il Filibustiere
Viale Giacomo Matteotti, 95, 58022 Follonica
https://www.facebook.com/Ilfilibustierefollonica
Dienstag und Mittwoch: Geschlossen
Montag, Donnerstag und Freitag 19:30 – 23:00
Samstag und Sonntag 12:30 – 14:30 und 19:30 – 23:00

Ristorante Pizzeria la Lanterna di Riccardo Ardiccioni
Viale Giacomo Matteotti, 18, 58022 Follonica
Befindet sich im Hotel Stella & Maida
https://www.lalanternadiardiccionir.it/
Montag - Sonntag 12:00 – 14:30 und 18:30 – 23:30
Mittwoch: Geschlossen

Rotta vera 42°
Viale Italia 35, 8022 Follonica
https://ristoranterottavera.it/it
Mittwoch: Geschlossen
Montag – Sonntag: ab 19:00

UNICO - Trattoria Urbana
Via Martiri della Niccioleta 7/9, 58022 Follonica
https://www.facebook.com/unicotrattoriaurbana/

Bus

Haltestellennummer: 9@FQ375
Follonica Leone Swiss Village

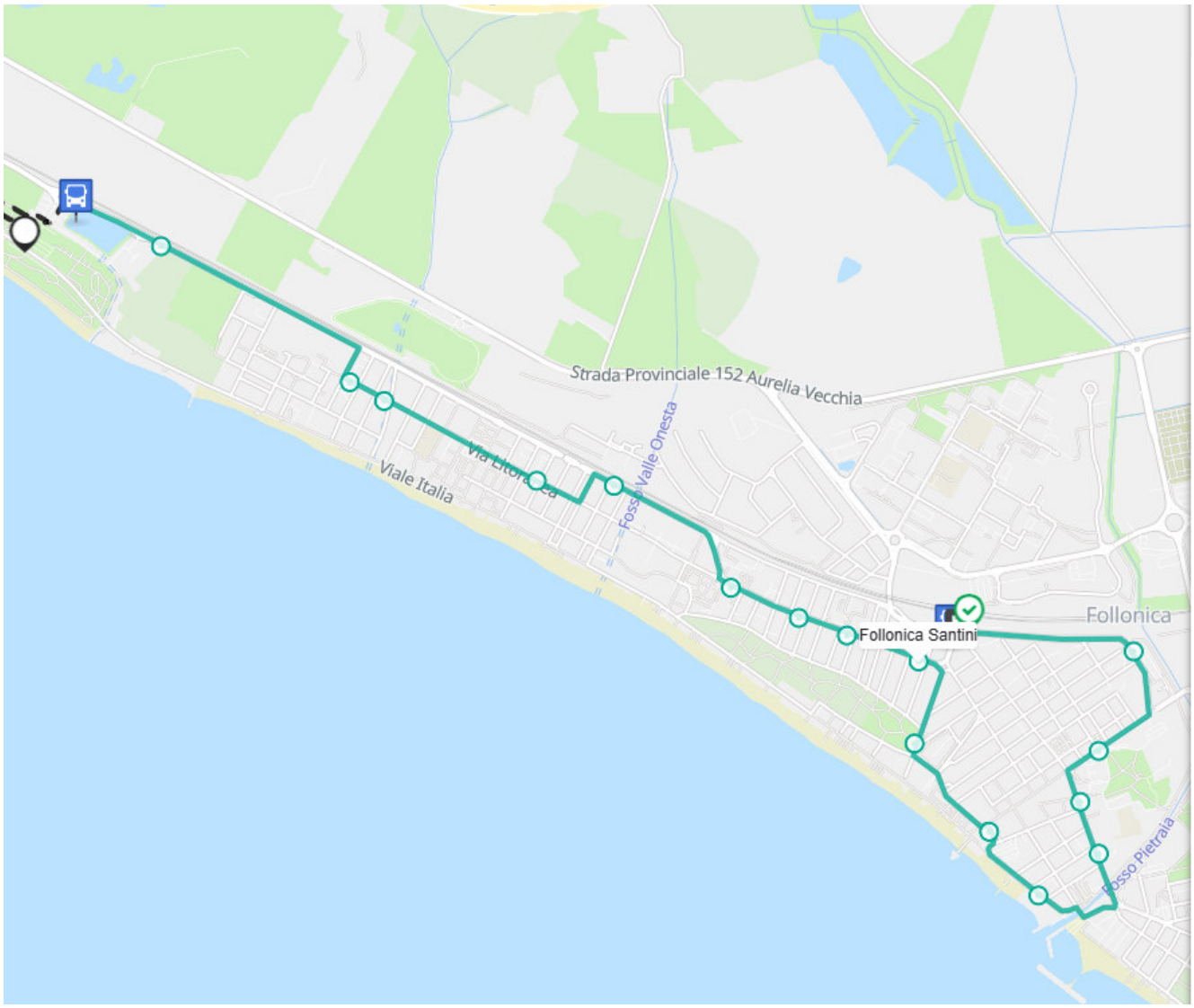
Linie f2 FOLLONICA FS-CASSE LOMBARDE-MATTEOTTI-VIA CARDUCCI-FOLLONICA FS
https://www.at-bus.it/it/linee-e-orari/follonica-urbano-f2

Haltestelle: Follonica Leone Villaggio Svizzero
Ohne Samstag

Follonica Leone Villaggio Svizzero	08:27	10:22			15:52	17:47	19:42
Follonica FS	08:40	10:35			16:08	18:00	19:55

Retour

Follonica FS	08:15	10:10			15:40	17:35	19:30
Follonica Leone Villaggio Svizzero	08:23	10:18			15:48	17:43	1938



Die Bahn

Follonica liegt an der Bahnstrecke Pisa–Rom.
2.7 km zum Bahnhof

Follonica – Livorno Centrale ca 1 Std

Follonica – Grosseto (Intercity 19 Min) 26 min

Normalerweise finden wir an jedem Werktag ca. 28 Direktverbindungen auf der Strecke von Follonica nach Grosseto. An Wochenenden gibt es generell weniger Zugverbindungen

Wenn man an einem Wochentag nach Grosseto reist, verlässt der früheste Zug Follonica um etwa 06:42 und der letzte Zug um etwa 23:18.

Preis ca. 6,20€ p.P.

Zoll Freimengen

Waren	Freimengen[1] p.P. /Tag	Zollabgaben für Mehrmenge[1]
Tierprodukte[2]		
Fleisch und Fleischzubereitungen von allen Tierarten, mit Ausnahme von Wild[3], Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren.	insgesamt 1 kg[2]	bis 10 kg: 17.- je kg mehr als 10 kg: 23.- je kg
Dazu gehören: ▪ alle geniessbaren Tierkörperteile (mit oder ohne Knochen) ▪ Würste aus Fleisch oder Blut ▪ andere Fleischerzeugnisse ▪ Lebensmittelzubereitungen, z. B. Fertiggerichte wie Rindsbraten mit Kartoffelstock, mit einem Gehalt von mehr als 20 Gewichtsprozenten an Wurst, Fleisch oder Blut. Massgebend für die Berechnung der Freimenge und der Abgaben ist nicht nur der Fleischanteil, sondern das Gesamtgewicht der Zubereitung. Nicht dazu gehören Markbein und Saucen-Knochen.		
Butter und Rahm (ab 15 % Fettgehalt)	insgesamt 1 kg/Liter[2]	16.- je kg/Liter
Öle und Fette[2]		
Öle, Fette, Margarine zu Speisezwecken	insgesamt 5 kg/Liter[2]	2.- je kg/Liter
Alkoholische Getränke		
Mit einem Alkoholgehalt bis 18% Vol.	insgesamt 5 Liter (Personen, über 17 J.)	2.- je Liter
Mit einem Alkoholgehalt über 18% Vol.	insgesamt 1 Liter (Personen, über 17 J)	15.- je Liter
Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 0,5 % Vol. gelten nicht als alkoholische Getränke.		
Tabakfabrikate		
Zigaretten / Zigarren	insg. 250 Stück **oder** (Personen, über 17 J)	0.25 je Stück
Andere Tabakfabrikate	insgesamt 250 g[4] (Personen, über 17 J.)	0.10 je Gramm
Andere Lebensmittel und andere Waren[2]		zollfrei

[1] Als Berechnungsgrundlage gilt das Bruttogewicht.
[2] Die Einfuhr von Tierprodukten ist ausschliesslich aus EU-Mitgliedstaaten zulässig. Die Einfuhr von Tierprodukten aus anderen Ländern ist verboten.
[3] Als Wild gelten in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel wie, Fasane, Rebhühner, Tauben, Wachteln, Wildenten, Wildgänse, oder Feldhasen, Gämsen, Hirsche, Murmeltiere, Rehe, Wildkaninchen, Wildschweine.
[4] oder eine anteilmässige Auswahl dieser Erzeugnisse

Bitte beachten Sie: Übersteigt der Gesamtwert der mitgeführten Waren (inkl. der Wert aller Lebensmittel) die 300 Franken, müssen Sie in jedem Fall die Mehrwertsteuer bezahlen.

Typische Produkte der Toskana

Food

Brigidini, Aniswaffeln von Lamporecchio

Der Überlieferung nach wurden diese köstlichen gelb-orangenen «Oblaten» mit ihrem unverwechselbaren Anisgeschmack im 16. Jh. in einem Nonnenkloster in Pistoia erfunden. Die schwedische Ordensfrau Santa Brigida, «brigidine» genannt, war für die Zubereitung der Hostien, für die Kommunion, zuständig. Es ist leider nicht bekannt, wie sich aus der Nonnen-Rezeptur das Rezept für die Brigidini entwickelte. Die Waffeln werden aus Mehl, Eiern, Zucker und Anisessenz gemacht und man findet sie bei allen Messen und Volksfesten, wo sie direkt vor dem Publikum in Waffelformen gebacken werden.

Buccellato von Lucca

Lucca Buccellato ist das berühmteste und charakteristischste Dessert aus der Stadt Lucca. Buccellato ist traditionell ein runder Kuchen, der aus Mehl, Eiern, Anis und Rosinen zubereitet wird, aber es gibt ihn auch in Kastenform. Der Name "Buccellato" kommt vom Lateinischen «Bucella», eine Art Keks oder Brot, das Soldaten als Ration gegeben wurde. Ein “Buccellatum” war das Wort, um die Form der Speise zu beschreiben, also ein runder Laib oder Brot oder ein kranzförmiges Buccellae. Es wird das ganze Jahr übergegessen

Cantuccini von Prato

Die Cantucci oder Biscotti, Bis-cotto heisst auf Italienisch wörtlich «zweimal gebacken», werden zweifach gebacken. Im Jahr 1867 stellte der der Konditor von Prato, Enrico Mattei, das Rezept auf der Weltausstellung in Paris vor. Es handelt sich um ein rustikales, nicht besonders süsses Trockengebäck, das aus einfachen Zutaten wie Mehl, Eier und Mandeln zubereitet wird. Man erhält sie, indem der frisch gebackene, noch warme Teiglaib in Streifen geschnitten wird. Ein typische Süssware die als Nachtisch oder auch in anderen Momenten, mit süssen Weisswein verzehrt werden. Das Rezept des Toskanischen Kekses ist in ganz Italien berühmt.

Cipolla di Treschietto, Zwiebel von Treschietto

Die Charakteristiken, welche die Zwiebel einzigartig machen, ausser seiner Flachen Form, ist seine Rubinroten Farbe. Im inneren ist sie weiss mit roten Strichen. Ihre Beschaffenheit ist weich, fleischig und wasserhaltig. Am dritten Sonntag im Mai findet die Sagra della cipolla di Treschietto (das Fest der Zwiebeln aus Treschietto) statt.

Fagiolo di Bigliolo, Bohne von Bigliolo

Eine besondere Art Bohnen, die in der Nähe von Aulla angebaut wird und welche schon vom Priester Cosimo Malaspina di Quercia gegessen wurde. Bohnen waren ein wichtiges Nahrungsmittel in den Häusern der Armen und den Reichen. Zart, mit dünner Schale, gut verdaulich, eine Köstlichkeit für Feinschmecker Sie hat einen süsslichen Geschmack und eine mehlige Textur. Der Samen ist cremeweiss mit einem leichten roten Streifen. Sie werden in den Monaten Juni und Juli produziert.

Kastanien

Auf einem Gebiet von 177.000 Hektar in der Toskana werden die Kastanien überall gesammelt vor allem in Lunigiana, in Garfagnana, und auf den Apuanischen Alpen. Wenn sie nicht zu Mehl verarbeitet werden, werden sie im Wasser mit Lorbeerblättern und Fenchelblättern gekocht, “Ballocciori” genannt. Die Kastanien werden aber auch in einer speziellen Pfanne geröstet, um “Le Mondine” oder “Caldarroste” zu erhalten. Sie schmecken ausgezeichnet, wenn sie sofort nach dem Kochen geschält und dann heiss gegessen werden.

Kastanienmehl der Garfagnana

Im Garfagnana Gebiet, hat das Kastanienmehl für Jahrhunderte, das Getreidemehl ersetzt und integriert in der Präparation von Brot, Süssware und Polenta. Das Kastanienmehl der Garfagnana g.U. mit geschützter Herkunftsbezeichnung fühlt sich sehr fein an, die Farbe variiert von Weiss bis zu dunklem Elfenbeinweiss, es zeichnet sich durch einen delikaten Geschmack und den typischen Kastanienduft aus. In der Garfagnana werden verschiedene Sorten angebaut: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdora, Nerona und Capannacia. Es werden viele spezielle Brote und ländliche Süsswaren aus dem Kastanienmehl gemacht, wie z.B. der berühmte «Castagnaccio» (Kuchen) oder «Necci» (Kastanienmehl-Crêpes).

Lardo di Colonnata, Speck von Colonnata

Für Lardo wird Rückenspeck von Landschweinen verwendet und davon nur der feste, obere Teil direkt unter der Schwarte. Da Landschweine wesentlich schwerer und fettreicher als übliche Mastschweine sind, ist dieser Teil des Rückenspecks etwa fünf Zentimeter dick. Die bekanntesten Sorten kommen aus dem Aostatal und aus Colonnata in der Toskana. Lardo di Colonnata ist eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) – im Italienischen Indicazione geografica protetta (IGP). Einst war sie der „Brotbelag“ der Grubenarbeiter, die sie ganz dünn geschnitten und mit kleinen Tomatenstücken in Bauernbrötchen assen und dazu eine Flasche Wein tranken.

Miele della Lunigiana DOP, Honig der Lunigiana

D.O.P. Denominazione d'Origine Protetta, kurz DOP, ist das italienische Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Die Region bietet sich besonders für die Imkerei an, da es hier so gut wie keine Verschmutzung gibt, die Blühbedingungen sehr gut sind und sich hier viele wertvolle pflanzliche Essenzen finden. So erhält man ein hochwertigeres Produkt im Vergleich zum nationalen Durchschnitt. Es gibt zwei Sorten: Den Akazienhonig, welcher eine fruchtige, liebliche und feine Note hat und süsser als anderer Honig ist. Den Kastanienhonig welcher zwar geschmacklich etwas bitterer und herber, aber auf jeden Fall intensiv aromatisch ist.

Olivenöl

Die Toskaner waren jene Pioniere, die vor 30 Jahren Olivenöl in nie dagewesener Qualität produzierten und damit eine Qualitätsbewegung auslösten. Das wir heute Olivenöl in unvorstellbarer Qualität geniessen können ist einer Hand voll Olivenöl-Produzenten in der Toskana zu verdanken. Von hier aus nahm eine beispielslose Qualitätsbewegung ihren Lauf, die Ölmühlen im ganzen Mittelmeerraum inspirierte.

Panegacci von Podenzana

Die Panegacci, ist ein rundes, ungesäuertes Brot, das durch eine traditionelle Art gekocht wird. Das Rezept ist sehr einfach: Der Teig aus Mehl und Wasser wird auf flachen erwärmten Terrakottaformen, den sogenannten „Testi“ gebacken. Die „Testi“ werden im Holzofen erhitzt und wenn sie die richtige Temperatur erreichen, wird ein Portion Teig auf sie gegeben und dann wird eine Form über die andere gestapelt und gebacken. Panigacci werden entweder mit Pesto, Salami oder Weichkäse wie Stracchino gegessen.

Panforte von Siena

Ist eine Spezialität der toskanischen Stadt Siena und deren näherer Umgebung. Es handelte sich um eine nahrhafte Speise für den Winter; eine Art Früchtebrot aus Mehl, Wasser, Gartenobst (Feigen, Äpfeln, Weintrauben) und Nüssen. Er ist der berühmteste Gewürzkuchen und hat sehr alte Ursprünge. Das erste schriftliche Zeugnis stammt aus dem Jahre 1205 aus der Abtei von Montecelso.

Pecorino, Toskanischer Schafskäse

In der Toskana findet man eine grosse Auswahl an frischem und gealtertem Pecorino. Das Wort Pecorino leitet sich von dem italienischen Wort „pecora“ ab und bedeutet Schaf. Es gibt verschiedene Pecorino-Versionen. Drei Sorten, welche das Europäische Qualitätszeichen haben, sind: Pecorino Toscano DOP, Pecorino delle Balze Volterrane DOP und der Pecorino Romano DOP. In Pienza werden verschiedene Techniken der Käsereifung angewandt. Der „Pecorino di Pienza stagionato in barriques“ reift mindestens 90 Tage in Eichenfässern. Der „Pecorino stagionato con foglie di noci“, wird mit Wallnussblättern in Terrakotta-Gefässen gereift. Der „Fossa del Greppo Pecorino” aus Montepulciano wird in Baumwolle eingehüllt, in Tuffstein eingegraben und altert drei Monate in einer Höhle. Es gibt über 30 Sorten von Käse, die als traditionelle toskanische Produkte anerkannt sind.

Der Käse wird in Stücken oder gerieben gegessen, je nach Grad der Reifung. Er kann mit Honig, Marmelade, Obst und frischem Gemüse verzehrt werden. Wenn der Käse frisch ist, wird dazu ein Weisswein serviert und wenn er gelagert worden ist, Rotwein.

Prosciutto Toscano, Toskanischer Rohschinken

Sein Geschmack ist sehr angenehm, aromatisch, aber nicht zu salzig. Das Geheimnis wird seit Generationen weitergegeben. Der Schinken wird nur aus den Hinterbeinen der Schweine hergestellt. Das Fleisch wird trocken gesalzen und anschliessend mit Gewürzen Toskana gewürzt, wie Wacholder, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Zimt und Muskatnuss. Von der Reifung, die mindestens ein Jahr dauert, kommt das charakteristische und duftende Aroma her. Er eignet sich vorzüglich für Antipasti Platten.

Safran aus San Gimignano DOP

Zahlreiche Zeugnisse belegen, dass schon seit dem 13. Jahrhundert in San Gimignano Safran produziert wird. Dieser Safran ist äusserst rein, da er ausschliesslich von Hand hergestellt wird, Blüte für Blüte. Er wird biologisch angebaut. Wusstest du, dass man für 1 kg Safran mehr als 150.000 Blüten braucht? Safran wird ausserdem zum Aromatisieren und Färben von Desserts und Eiscreme verwendet.

Schiacciata nach Florentinischer Art

Die toskanische Schiacciata gibt es in jeder Bäckerei der Region zu kaufen, sie hat fast schon Kultcharakter. Manche bevorzugen sie weich und nur leicht ölig, für andere kann es nie genug Olivenöl geben. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, das wie ein eifersüchtig gehütetes Erbe von Generation zu Generation weitergegeben wird. Schiacciata besteht aus Wasser, Mehl, Hefe und Salz. Der Florentiner verwendet eine gute Menge Olivenöl und grobkörniges Salz. Eine weitere für Florenz typische Schiacciata wird mit Trauben zubereitet. Mit den Fingerspitzen in den aufgegangen Teig Löcher stechen und mit Trauben bestücken, wobei es absolut verpönt ist, die Kerne herauszuklauben. Anstelle des Salzes, Zucker auf die Oberfläche streuen. Zum Schluss mit etwas Öl bestreichen. Eine süsse Leckerei, die früher während der Weinlese und für Bauernfeste gebacken wurde. Ursprünglich war dieser Kuchen ein Arme-Leute-Essen, was sich auch in den schlichten Zutaten widerspiegelt, mit denen er noch heute gebacken wird.

Sgabei

Sgabei ist ein typisches Gericht der Lunigiana, einer historischen Region Italiens. Dabei handelt es sich um gesäuerten Brotteig, der in Streifen geschnitten, mit einer Breite von ca. 3-4 cm und einer Länge von 15 bis 30 cm, frittiert und an der Oberfläche gesalzen wird. Traditionell wird er dann pur, mit Käse oder Aufschnitt gefüllt und gegessen. In letzter Zeit ist es jedoch nicht ungewöhnlich, dass der Sgabei auch als Süssigkeit mit Konditorcreme oder Schokolade gefüllt wird.

Steinpilze

Ein typisches Produkt, das seit vielen Jahren bei Feinschmeckern gefragt ist. Ist der Fungo di Borgotaro IGP, ein Steinpilz mit geschützter Herkunftsbezeichnung, der im gebirgigen Norden der Region wächst und auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Schon seit dem 18. Jahrhundert stellten Steinpilze eine gute Einnahmequelle für die Familien des Gebiets dar; ab dem Ende des 19. Jahrhunderts gelang es, die Grundlagen für eine moderne und effiziente Produktion und Vermarktung dieses Produkts zu schaffen. Die Steinpilze der Lunigiana haben einen intensiven Duft, einen delikaten Geschmack.

Testaroli von der Lunigiana

Der „Testarolo" ist eine Teigware aus natürlichen Zutaten gemacht (Wasser, Salz und Weizenmehl) und im Testo, einem traditionellen Küchengerät aus Gusseisen, zubereitet. Das Ergebnis ist ein runder Fladen von ca. 40-45 cm Durchmesser. Er wird in Rhomben geschnitten und etwa eine Minute in kochendem Wasser gegart, um ihn dann nach Belieben anzurichten, zum Beispiel mit Pesto, Basilikumsosse, Olivenöl oder mit geriebenem Parmesankäse angemacht.

Torta di riso dolce (Süsser Reiskuchen)

Er wird in Massa und Carrara hergestellt. Es ist ein Kuchen der mit Reis, Milch und Eiern präpariert wird, manche geben etwas Likör dazu, wie zum Beispiel, Anislikör. Je nach Backblech hat der Kuchen eine Ovale oder Viereckige Form. Am Ende, wenn er vom Ofen rauskommt, hat er eine gold-bräunliche Farbe. Eher ein Ostergebäck

Toskanische Salami

Das besondere Klima der toskanischen Hügellandschaft verleiht diesem Produkt sein typisches Aroma. Charakteristisch für ihr typisches Aussehen und den ausgezeichneten Geschmack, ist die besondere Kombination von ausgewähltem Schweinefleisch, mit grossen Fettstückchen versetzt. Die Salami wird auch in einer kleinen Version produziert, „Cacciatorini" genannt. Man reicht diese Salami als „Antipasto" zusammen mit „Crostini".

Toskanisches Brot

Seine Eigenschaft, welche das Brot einmalig macht, ist das es ganz ohne Salz gebacken wird. Entstanden ist dieses toskanische Brot vermutlich wie vieles aus der cucina povera, der Küche der armen Leute, aus dem Mangel. Hier dem Mangel an Salz, das im Mittelalter für die unteren Schichten schlicht unerschwinglich war. Ein einfaches Brot, vom Aussehen «Bauernbrot», porig und mit krokanter Kruste. Das berühmte Toskanische Brot, von den Toskanern sciocco (neutral) genannt, wird vornehmlich in Altopascio, in der Provinz von Lucca, hergestellt. Man kann es sehr lange aufbewahren. Mit schmackhaften und scharfen Gerichten zusammen bietet es einen guten Kontrast.

Zweikorn aus der Garfagnana

Der Anbau des Zweikorns der Garfagnana geht auf das 7000 n. Chr. Zurück. In Italien wird der Zweikornanbau ausgeweitet. Insbesondere in der gebirgigen Gegend von Garfagnana in der Toskana geniesst das Zweikorn, in Italien farro genannt, gesetzlichen Schutz und besonderen Status (Indicazione Geografica Protetta). Die Produktion wird durch eine Genossenschaft (Consorzio Produttori Farro della Garfagnana) überwacht. Es unterscheidet sich von anderen Getreidesorten, weil seine Körner gross sind und sein Geschmack speziell und unverkennbar ist. Die Zweikornsuppe, ein typische Speise der Garfagnana, ist köstlich und sehr gesund.

Non Food

Alabaster aus Volterra

Volterra ist seit jeher berühmt durch seinen Baustoff, den Alabaster. Die zahlreichen Kunsthandwerkstätten des Ortes exportieren in alle Welt. Er sieht beim ersten Blick dem Marmor ähnlich, jedoch ist er wesentlich weicher und damit leichter zu bearbeiten.

Carrara-Marmor

Vor 2000 Jahren hatten bereits die Römer den herrlichen Stein für ihre Prunkbauten entdeckt und nutzten den Marmor aus Carrara für Säulen, Villen und Monumente. Heute werden ca. 800.000 Tonnen pro Jahr des kostbaren Gesteins abgebaut

Goldschmiedearbeiten aus Arezzo

Die Werkstätten sind auf Einzelstücke spezialisiert, die kunstvoll hergestellt werden. Im Zentrum kann man in den Werkstätten der Arbeit der Goldschmiede zuschauen. Sie können sogar Kurse belegen, in denen Sie die einzelnen Arbeitsschritte lernen.

Keramik aus Montelupo

Seit dem 14. Jahrhundert konzentriert sich die Handwerkskunst der Kleinstadt auf Majoliken nach hispanisch-maurischem Vorbild, mit Dekorationen, bei denen Blau- und Grüntöne vorherrschen. Die kunstvolle Produktion umfasst Teller, Schüsseln und vieles mehr.

Kristallglas aus Colle Val d'Elsa

Heute wird in Colle Val d'Elsa 95 % des italienischen Kristallglases hergestellt. Colle Val d'Elsa ist so etwas wie das Böhmen Italiens: Die Kristallglas Produktion ist Zeugnis einer alten, raffinierten Handwerkskunst. 1820 gründet Francesco Mathis eine Kristallglasfabrik, die bei seinem Tod von Giovan Battista Schmid gekauft wird. Gläser, Flaschen, Elemente für Lüster und Lampen, Artikel für Apotheken und Gebrauchsgegenstände wurden in monatelanger Arbeit von Glasermeistern geschaffen, die lokale Rohstoffe verwendeten.

Onyx und Halbedelsteinen

Der „Onyx» von Montaione wurde hauptsächlich in der Ortschaft California gewonnen. Während der Abbau zu Anfang dieses Jahrhunderts noch sporadisch war, wurde er ab Ende der sechziger Jahre mit bis zu fünfzehn Bergleuten durchgeführt. In den siebziger Jahren kam auch die Verarbeitung von Ziergegenständen hinzu.
Der Abbau wurde Mitte der achtziger Jahre aufgegeben, und heute gibt es in Montaione nur noch einen Betrieb, der Halbedelsteine verarbeitet. Hier werden inzwischen auch andere Ziergegenstände aus Achat und Malachit hergestellt, während nur noch wenige Objekte aus dem «Onyx» von Montaione gemacht sind.

Parfum aus Florenz

Die Kunst der Parfumherstellung in Florenz geht auf die höfischen Gepflogenheiten der Renaissance zurück. Aber es ist vor allem Caterina de' Medici und Renato Bianco zu verdanken, dass Florenz zur Parfumhauptstadt wurde. René le Florentin - wie die Franzosen ihn nannten - war der Parfümeur des Vertrauens von Caterina, für die er wundervolle duftende Granatäpfel und kunstvolle goldene Anhänger schuf, die feste Parfums enthielten und um den Hals oder am Gürtel getragen oder als Raumduftspender verwendet werden konnten. Seine genialen Ideen wurden bald von den Franzosen übernommen.

Strohhüte aus Signa

Seit Jahrhunderten schützen Hüte die Menschen vor Kälte und Hitze. In den ersten Jahren des 18. Jahrhunderts begann man in Signa, Weizen nicht für die Ernährung, sondern für die Produktion von Strohhüten anzubauen, eine revolutionäre Idee, durch die das Umland von Florenz zum wichtigsten Produktionsgebiet für dieses Accessoires im gesamten Abendland wurde. Die auch Leghorn

genannten Hüte (nach der englischen Bezeichnung für Livorno, wo sie eingeschifft wurden) waren in der ganzen Welt berühmt.

Terrakotta aus Impruneta
Lehm - das Rohmaterial zur Herstellung von Gegenständen aus Steingut - findet man ineiner grossen Fülle im Gebiet um Montaione.
In der Toskana geht die Bearbeitung von Lehm, um Gegenstände aus Steingut oder „Terracotta» herzustellen, bis ins Mittelalter zurück.
Das charakteristische Merkmal von Lehm ist die Plastizität, die es erlaubt, vielfältigste Formen entsprechend den unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten der späteren Produkte zu modellieren.
Die Handwerksmeister von damals stellten zusätzlich zu Tonziegeln auch gross Steingutgefäss her, die für den Handel und zur Aufbewahrung von Olivenöl und Wein dienten. Dieses formbare, elastische und widerstandfähige Material geht aus der Verarbeitung von Ton mit besonderen Techniken hervor und wird bei Temperaturen von bis zu 930° C im Ofen gebrannt.

Textilproduktion in Prato
Die Produktion von hochwertigen Textilien spielte ab dem Mittelalter eine wesentliche Rolle für das Wirtschaftswachstum von Prato. Ab dem 19. Jahrhundert gingen aus der Weiterentwicklung dieses Industriezweigs zudem, neben den kunstvollen Produkten, auch massgebliche technologische Fortschritte hervor.

Wollstoff aus dem Casentino
Der Panno Casentino ist ein traditioneller Wollstoff mit langer Geschichte. Er wird gewalkt, das heisst, gefilzt, und angeraut, so dass er wasserundurchlässig und sehr robust ist. Aufgrund dieser Eigenschaften war er einst vor allem bei Schäfern, Waldarbeitern und all jenen beliebt, die im Freien arbeiteten und im Winter kalten Temperaturen ausgesetzt waren.
Ab dem Ende des 19.Jahrhunderts begann man, Männerjacken und -mäntel aus dem Panno Casentino zu schneidern, während heute moderne, elegante Kleidungsstücke aus ihm gefertigt werden, in einer Farbpalette, die von Braun über Orange bis zu Grün reicht.

Essen und Trinken

Das Einmaleins des Restaurantbesuchs

Die Öffnungszeiten:
In der Regel sind Restaurants nur zu bestimmten Zeiten geöffnet „aperto“. Das Mittagessen „il pranzo“ kommt von 12.30 Uhr bis 14.30 Uhr auf den Tisch. Das Abendessen „la cena“ wird ab 19:00 Uhr serviert.

Die Tischwahl:
In Italien ist es nicht üblich, sich selbst einfach an einen Tisch seiner Wahl zu setzen. Man wartet am Eingang, bis der Kellner „il Cameriere“ einen an den entsprechenden Tisch führt. Je nachdem, ob Sie nach einem Tisch für zwei „Un tavolo per due“ oder für vier fragen „Un tavolo per quatro“.

Die Speisefolge:
Man beginnt mit einer Vorspeise „antipasto“ oder teilt sich mehrere „antipasti“. Nudel- oder Reisgerichte „pasta“ oder „risotto“ werden nie als Hauptspeise, sondern als eine Art Zwischengang „primi“ bestellt. Darauf folgt als Hauptgang „secondo“ meist ein Fleisch- oder Fischgericht. Die Beilagen sind extra zu bestellen. Einen Salat „l’insalata“ isst man in Italien niemals zum, sondern immer vor oder nach dem Hauptgang. Wer dann noch kann, bestellt ein Dessert „il dolce“.

Die Getränke:
Italien ist das Land des Weines, und so gehören Weiss- oder Rotwein „vino bianco“, „vino rosso“ zu jedem Essen – auch mittags –dazu. Ebenso selbstverständlich ist es, zum Wein Wasser zu trinken. Wahlweise mit „acqua frizzante“ oder ohne „acqua naturale“ Kohlensäure. Wenn es ein Bier sein soll, so bestellt man ein kleines Bier „una birra piccola“ oder ein grösseres „una birra media“. Das Prinzip der Schorle ist in Italien kaum geläufig.

Der Abschluss:
Nach dem Dessert gibt es einen Kaffee „il caffè“, wobei hiermit ein Espresso gemeint ist. Cappuccino trinkt man nur zum Frühstück. Um den Geschmack des Kaffees noch zu toppen, hilft anschliessend ein Grappa oder ein Limoncello.

Das Bezahlen:
Auch beim Bezahlen wahrt der Italiener die Höflichkeit und verlangt nach der Rechnung „il conto, per favore“. Das hierzulande weit verbreitete „Pagare, prego!“ ist nicht nur falsch, sondern auch unhöflich. „Prego“ sagt der, der etwas anbietet. Der Kellner oder der Barista etwa, wenn er einem etwas auf den Tisch stellt. „Per favore“ sagt der, der um etwas bittet. Die Befehlsform sollte man ohnehin vermeiden, wo es nur geht.

Bezahlt wird in Italien „alla romana“. Es gibt eine Rechnung für den ganzen Tisch, und man bezahlt immer die Gesamtsumme. Besteht man beim anteiligen Dividieren der Rechnung auf so genanntes „Pfennigfuchsen“ macht man sich mehr als unbeliebt. Grosszügigkeit ist auch hier eine Tugend.

Hat man erst einmal nach der Rechnung verlangt und bezahlt, verlässt man zügig das Restaurant. Den geselligen Teil hat man schliesslich vorher erledigt.

Vorspeise – Antipasti	
aceto	Essig
brodo	klare Brühe
bruschetta	geröstetes Brot
frittata	Omelett
minestra	Suppe
minestra in brodo	Fleischsuppe
minestrone	Gemüsesuppe

Begriffe aus der Speisekarte	
agro-dolce	süss-sauer
al dente	bissfest gegarte Nudeln
al forno	im Ofen überbacken
al tegame	in der Pfanne gebraten, geschmort
al vapore	gedünstet

alla griglia	gegrillt
alla marinara	nach Seemannsart
alla mugnaia	auf Müllerinart
alla panna	mit Sahne
allo scoglio	mit Meeresfrüchten
allo spiedo	am Spiess
arrosto	gebraten
casalinga	hausgemacht
cotto	gekocht
crudo	roh
crosta	Kruste, Teigmantel
di magro	ohne Fleisch
farcito	gefüllt
fresco	frisch
fritto	fritiert
grasso	fett
gratinatio:	überbacken, gratiniert
grigliata	Grillplatte
imburrato	mit Butter bestrichen
impanato	paniert
in marinata	eingelegt, mariniert
in padella	aus der Pfanne
in umido	geschmort
morbido	weich
magro	mager
passato di	Püree von
piatto del giorno	Tagesmenü
piatto fredo	kalte Platte
piccante	pikant, scharf
ripieno	gefüllt
salato	gesalzen, gepökelt
scorza	Schale
semifredo	halbgefroren
sformato	Auflauf
sott´olio	in Öl eingelegt
sott´aceti	in Essig eingelegt
spuma	Schaum
steccato	gespickt
tenero	zart

Fisch und Fleisch – carne e pesci

agnello	Lamm
anguilla	Aal
aragosta	Languste
arista	Schweinebraten
baccalà	Stockfisch
bistecca	Steak
bollito	gekochtes Fleisch
brasato	Schmorbraten
calamari	Tintenfisch
carne	Fleisch
coniglio	Kaninchen
costoletta, lombatina	Kotelett
cozze	Muscheln
capra	Ziege
fagiano	Fasan
fegato	Leber
frutti die mare	Meeresfrüchte
gallina	Huhn
gambretto	Garnele
gamberone	Riesengarnele
involtino	Roulade
lardo	Speck
lepre	Hase
lingua	Zunge
lombata	Lendenstück
lonza	Schweinerücken
lucanica	Schweinewurst
maccarello, sgombro	Makrele
maiale	Schwein
maialino di latte	Spanferkel
manzo	Rind
merluzzo	Kabeljau, Dorsch
montone	Hammel
muscolo	Haxe oder Miesmuschel
oca	Gans
orata	Goldbrasse
ossobuco	Kalbshaxe
ostrica / ostriche	Auster / Austern
pagello	Meerbrasse
pancetta	Speck
passera di mare	Flunder
paté	Pastete
pâté di fegato	Leberwurst
pernice	Rebhuhn
pescatrice	Seeteufel
pesce	Fisch
pesce spada	Schwertfisch
petti di pollo	Hühnerbrüstchen
pettine	Jakobsmuschel
piccata	Kalbsschnitzel
piccione	Taube
pollame	Geflügel
pollo	Huhn
polmone	Lunge
polpettone	Hackbraten
polpo	Krake, Tintenfisch
porchetta	Spanferkel
prosciutto	Schinken
quaglia	Wachtel
ragù	Fleischsosse

rana pecatrice	Seeteufel
rognone	Niere
rollè	Rollbraten, Roulade
rombo	Scholle
rosticciana	geschmortes Schweinefleisch
rotolo	Rollbraten
salame	Salami
salmone	Lachs
salsiccia	Bratwurst
salumi	Wurstwaren
sanguinaccio	Blutwurst
sarago	Brasse
sarde	Sardinen
scaloppine	Schnitzel
scottadito d´agnello	Lammkeule
selvaggina	Wild
seppia	Tintenfisch
sgombri	Makrelen
sogliola	Seezunge
spalla	Vorderschinken
spezzatino	Geschnetzeltes, Gulasch
stinco	Keule
stracotto	Rinderschmorbraten
tacchino	Truthahn
tagliata	Roastbeef
tartufo di mare	Venusmuschel
tonno	Thunfisch
triglia	Meerbarbe
trippa	Kutteln
trota	Forelle
trota di fiume	Bachforelle
trota affumicata	geräucherte Forelle
vitello	Kalb
vongola	Venuschmuscheln
Dessert und Gebäck	
biscotti	Kekse
budino	Pudding
cantuccini	Mandelkekse
cassata	Eistorte
cialda	Waffel
cioccolatino	Praline
crostata	Mürbeteigkuchen
flan	Pudding
galetta	Biskuit
gelato	Eis
liquirizia	Lakritz
macedonia	Obstsalat
meringa	Baiser
panforte	Lebkuchenart

pandoro	Hefekuchen
parozzo	Mandelgebäck
pasta frolla	Mürbeteig
pasticceria	Gebäck
pasticcino	Konfekt
rustici	Mandelkekse
sfoglia	Blätterteig
spungata	Biskuitkuchen
strucolo	Nusskuchen
torrone	Konfektriegel
torta	Torte
tortino	Törtchen
vaniglia	Vanille
zabaione	Weinschaumcreme
Gemüse und Obst - verdure e frutta	
aglio	Knoblauch
arrancia	Orange
asparagi	Spargel
carciofi	Artischocken
carote	Karotten/Möhren
cavolfiore	Blumenkohl
cavolo	Kohl
cetriolo	Gurke
ciliegia	Kirsche
cipolla	Zwiebel
cocomero	Wassermelone
erbe	Kräuter
fagoli	weisse Bohnen
fagiolini	grüne Bohnen
fichi	Feigen
finocchio	Fenchel
fragole	Erdbeeren
funghi	Pilze
insalata	Salat
insalata belga	Chikoreé
lampone	Himbeere
lattuga	Kopfsalat
legumi	Hülsenfrüchte
lenticchie	Linsen
limone	Zitrone
mandarancio	Clementine
mandarino	Mandarine
mandorla	Mandel
marrone	Esskastanie
mela, pomo	Apfel
mela cotogna	Quitte
melanzana	Aubergine melone
melone	Melone
menta	Minze
mirtillo	Heidelbeere
more	Brombeeren

nocciola	Haselnuss
noce	Nuss
oliva	Olive
papavero	Mohn
patate	Kartoffeln
patate al cartoc-cio	Folienkartoffeln
patate lesse	Salzkartoffeln
peperoncini	Chili, Pfefferschoten
peperoni	Paprika
pera	Birne
pesca	Pfirsich
pesca noce	Nektarine
pinolo	Pinienkern
piselli	Erbsen
pistacchio	Pistazie
pomodore	Tomate
pompelmo	Grapefruit
porcini	Steinpilze
porro	Lauch, Porree
prezzemolo	Petersilie
prugne	Zwetschgen
rabarbaro	Rhabarber
rafano	Kren, Meerrettich
rapa	Rübe
ravanello	Radieschen
ribes	Johannisbeere
rucola	Rauke
scorzonera	Schwarzwurzeln
sedani	Stangensellerie
sedano rapa	Knollensellerie
spinaci	Spinat
scalagno	Schalotte
scarola	Endivie
susina	Zwetschge, Pflaume
tartufo	Trüffel
uva	Weintraube
uvetta	Rosine
valeriana	Feldsalat
verza	Wirsing
zenzero	Ingwer
zucca	Kürbis
Sonstiges	
farina	Mehl
focaccia	Art Fladenbrot
grano	Weizen
granturco	Mais
marmellata	Marmelade
miele	Honig
olio	Öl
orzo	Gerste
pane	Brot

panino	Brötchen, Semmel
pappa	Brei
pasta	Nudeln, Teig
pastella da frig-gere	Pfannkuchenteig
pasticcio	Pastete
pepe	Pfeffer
piadina	Teigfladen
polenta	Maisbrei
purea	Püree
riso	Reis
sale	Salz
salsa	Sauce
sciroppo	Sirup
segale	Roggen
semolino	Griess
senape	Senf
sesamo	Sesam
sidro	Obstwein
spezie	Gewürze
sugo	dicke Sosse
uovo	Ei
vellutata	weisse Sosse
vergine	kaltgepresst
vino	Wein
zuccherino	Zuckerwürfel
zucchero	Zucker
zuppa	Suppe, Süssspeise
Milch und Milchprodukte- Latte e latticini	
burro	Butter
crema die latte, panna	Sahne
formaggio	Käse
latte	Milch
latticello	Buttermilch
panna montata	Schlagsahne
stracchino	Frischkäse
Getränke	
acqua minerale	Mineralwasser
arranciata	Orangenlimo
birra	Bier
cioccolata	Schokolade
frullati	Milchmix
latte	Milch
limonata	Zitronenlimo
liquori	Liköre
spumante	Sekt
succo	Saft
tè	Tee

Toskanische Küche

Die toskanische Küche besteht hauptsächlich aus traditionellen Gerichten und Desserts, deren Zubereitung seit vielen Jahren unverändert bleibt.
Brot ohne Salz ist ein Brauch, den nur wenige andere Regionen übernommen haben (wie z.B. Umbrien).
In der Toskana hat die Notwendigkeit, Brot zu verwenden, auch wenn es abgestanden ist, eine lange Reihe von alten Rezepten hervorgebracht, die immer noch sehr beliebt sind: Panzanella, Ribollita, Acquacotta, Pappa al Pomodoro, Fettunta, Gemüsesuppe, Farinata, Schwarzkohlsuppe oder Pan co' santi.

Ein weiteres Merkmal der toskanischen Küche par excellence ist die Verwendung von weissem Fleisch und Wild. Die Produkte des Hofes, auf dem Hühner, Truthähne, Gänse, Perlhühner und Tauben, zusammen mit Kaninchen und Wild wie Hasen und Wildschweinen, Fasanen und Stachelschweinen, stehen seit jeher auf dem Speiseplan grosser Feste. Schweinefleisch ist weit verbreitet, wie toskanische Salami, Finocchiona, gesalzener Schinken, Schmalz aus Colonnata, Würste und spezielle Produkte wie Buristo.

Unter den Käsesorten überwiegt der toskanische Pecorino. Die berühmtesten sind die aus Pienza und der Maremma; während Raveggiolo unter den Weichkäsen zu finden ist.

Unter den Desserts stechen Panforte, Ricciarelli, Cavallucci, Zuppa del Duca, Berlingozzo, Torta di Cecco, Migliacci und Cantuccini di Prato hervor.

Um die toskanische Tradition zu fördern, hat die Region im Oktober 2008 die toskanische Ernährungspyramide (einfacher PAT) veröffentlich. Sie ist ein Instrument, das den Verbrauchern hilft, besser und gesünder zu leben: Sie bietet Ratschläge und Tricks für die richtige Ernährung.

1. Obst und Gemüse
2. Getreide
3. Hülsenfrüchte, Nüsse und Milch
4. Fisch und Geflügel
5. Käse, Eier und Kartoffeln
6. Wurstwaren und Süssigkeiten

Typische Gerichte

Acquacotta ……. (Suppe)
…alla marem-mana (Speck und Kabeliau), **…casentinese** (mit Würstchen), **…dei bovari**, **…alla Senese, …di Moggiona**
Acquacotta (gekochtes Wasser) ist eine Suppe, die im Wesentlichen mit altbackenem Brot, Gemüse, Tomate und Eiern zubereitet wird.
Acquapazza
Suppe mit Weissfisch
Agnellotti
gefüllte Teigtäschchen
Armelette oder Lasagne bastarde
Nudeln aus Weissmehl und Kastanienmehl «Bastard» oder «Matta» genannt.
Bavette ……(Pasta)
…al ragno (Wolfsbarsch oder Dorade), **…alla fornaia o pesto toscano** (Walnüsse und Basilikum), **…alle acciughe,** (Sardellen), **…al pesce povero,** (Fisch), **…alle triglie,** (Rotbarbe)
Bomba di riso
Reis Bombe mit Käse und Taube, Fleisch gefüllt.
Bordatino alla Livornese
Eine typisch toskanische Suppe aus Bohnen
Brodo ……(Brühe)
…del parto («Geburtsbrühe»), **…di carne alla toscana,** (Fleischbrühe), **…di fagiano** (Fasanenbrühe), **…Brodo di pesce,** (Fischbrühe)
Brodolese o Brodolata
Reis-Milch-Kastanien-Suppe
Bistecca alla fiorentina
Florentiner Steak wird vom Jungochsen der Chianina-Rasse verwendet.
Cacciucco, alla livornese
gemischte Fischsuppe
Caldaro dell'Argentario
Reiche Fischsuppe
Carcerato
«Häftling» Es handelt sich um eine Suppe aus Kalbseingeweiden und altbackenem Brot.
Cinque e cinque
Torta di ceci Der Snack besteht aus einem Mini-Baguette, gefüllt mit dem Patty (Kichererbsenpfannkuchen), auch Farinata genannt, die zwischen Brot gesteckt wird und einer grosszügigen Prise Pfeffer.
Covaccino
Fladenbrot, Toskanisches Focaccia-Sandwich
Crostini neri
Antipasti Crostini mit Hühnerlebern mit Sardellen und Kapern es gib aber auch Hühnerleber mit Rinderhack oder Hühnerlebern mit Kalbsmilz
Farinata di cavolo nero
Suppe aus Maismehl und Schwarzkohl
Fegatelli
Kleine Stücke von Schweineleber im Fettnetz gewickelt, abwechselnd mit gleichgrossen Stückchen von Brot und Pancetta aufgespiesst und gebraten oder gegrillt werden.
Frittata con gli zoccoli
Omelett mit Speck, oder Schweinebauch
Gnudi
Gnudi ist das toskanische Wort für „nackt“. Gnocchi-ähnliche Knödel aus Ricotta-Käse.
Insalata di trippa
Kuttelsalat

Lampredotto
Der Lampredotto (Labmagen) wird klein geschnitten und in runde Brötchen, Panino gefüllt.
Lardo di Colonnata
Der weisse, fast rosafarbige Speck wird in Scheiben geschnitten und auf getoastete, warme Brotscheiben gelegt.
Manafregoli
Brei, Gericht aus Kastanienmehl, Milch oder Ricotta oder Sahne und Salz
Zuppa di pane
Brotsuppe
Panigaccio
Rundes, ungesäuertes Brot, es kann mit Aufschnitt, Weichkäse wie Stracchino und Gorgonzola oder mit verschiedenen Saucen, von Pilzen bis Pesto, genossen werden.
Panzanella
Ein italienischer Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebel und salzlosem Brot.
Pappa al pomodoro
Tomatensuppe aus reifen Tomaten, Brot, Knoblauch und Basilikum
Pasta e fagioli, variante lunigianese
Cremiger Nudel, Bohnen Eintopf
Peposo dell'Impruneta
Toskanischer Rinderschmortopf in Rotwein
Picchiante
Eintopf mit Kartoffeln und Kalbs/Rinds Lunge
Polenta e capra
Polenta mit Ziegenfleisch
Ribollita
Bauern Suppe mit Cannellini-Bohnen und Grünkohl bzw. Palmkohl (Schwarzkohl), Lauch, Karotten, Sellerie und stückige Tomaten.
Rosticciana
Schweinerippchen das gegrillt wird.
Schiacciata all'olio
Brot mit Oel zum Apero
Sedani ripieni alla pratese
Gefüllter Sellerie mit einer Füllung aus Kalbshackfleisch
Sfratti
Keks mit einer Füllung aus Honig, kandierter Orange, Walnüssen und Muskat
Sgabeo
Gesäuerten Brotteig, der in Streifen geschnitten, frittiert und an der Oberfläche gesalzen wird und traditionell pur oder mit Käse oder Aufschnitt gefüllt gegessen wird.
La spungata
Kuchen mit einer Füllung aus Marmelade, angereichert mit Trockenfrüchten, Honig, Kräutern und Gewürzen.
Taiàrin e còi (tagliarini e cavoli)
Pasta mit Blumenkohl
Testarolo / Testaroli
Toskanische Nudeln, eine Art Pfannkuchen artige Pasta in Scheiben geschnitten.
Torta d'erbi
Ein herzhafter Kräuterkuchen aus Wildgemüse und Kräutern.
Tortelli di patate
«Ravioli» Mit Kartoffel Füllung
Tortellini alla boscaiola
Eiernudeln mit einer Sauce aus Pilzen, gewürfeltem Kochschinken und Kochsahne.
Trippa alla fiorentina
Toskanisches Kuttelgericht
Zuppa di ceci
Kichererbsensuppe

Typische Desserts

Africani
Kekse aus Zucker und Ei
Befanini
Bisquits mit Zuckerperlen
Benzone versiliese
Kuchen mit Kandierten Früchten (Ostern)
Berlingozzo di Pistoia
Karneval Kuchen
Biscotti all'anice
Aniskekse
Biscotti di prato
Mandelkekse
Biscotti con l'unto o bucuniti
Schmalz Gebäck
Biscotti di farina di neccio
Kekse aus Kastanienmehl
Biscotti lessi all'anice
Aniskekse
Biscotto di mezz'agosto
Donut-Form mit brauner Farbe
Bolli livornesi
Süsse Brötchen
Brigidini di Lamporecchio
Gelb-orangefarbene Wafel
Bombolone
gefüllter Donut (Berliner)
Buccellato
Zopf mit Mehl, Zucker, Anis und Rosinen.
Cantuccini
Weihnachtsgebäck
Castagnaccio
Kuchen aus Kastanienmehl
Cavallucci
Weihnachtsgebäck, mit Anis, Walnüssen, kandierten Früchten
Cialda di Montecatini
Waffel ähnlich unseren Brätzeli
Confetti di Pistoia
mit inneres aus Anis- oder Koriandersamen besteht.
Corona di San Bartolomeo o Corona di pippi pistoiese
Halskette aus runden Keksen 24. August
Frittelle di riso
Karnevalskrapfen mit Reis

Migliaccio pistoiese
Dünner Kuchen aus Schweineblut
Necci
dicke Crêpes, die mit Kastanienmehl zubereitet und mit süssem Ricotta gefüllt werden.
Pan co' santi - Pan dè Santi
Brot mit Rosinen und Trockenfrüchten
Panforte
Gewürzkuchen ist ein Weihnachtsgebäck.
Pattona o castignà
Kastanienmehlkuchen
Pesche dolci al cioccolato
Biskuitteig zum Pfirsich gemacht und mit Schokolade gefüllt.
Ricciarelli
Mandel Gebäck
Scarpaccia dolce viareggina
Süsser Zucchint Kuchen
Schiacciata alla fiorentina
Flaumiger Blechkuchen für Faschingsdienstag
Schiacciata con l’uva
Brotteig mit schwarzen Trauben und Zucker
Sommommoli
Reisbratlinge, die mit Zuckerkörnern oder Puderzucker bestreut werden
Spongata di Pontremoli
Vergleichbar mit Nusstorte
Torta co' bischeri
Torte aus Mürbeteighülle mit einer Füllung aus Reis, Schokolade, kandierten Früchten und Pinienkernen.
Torta della nonna
Mürbeteigkuchen, mit Vanillepudding gefüllt und mit Pinienkernen und Puderzucker überzogen
Torta di semolino
Griesskuchen
Zuccotto
Halbgefrorene Kuppeltorte mit Ricotta-Sahne-Füllung

Getränke

Alchermes
Likör von dunkelroter Farbe, hat einen süssen und würzigen Geschmack , der aus Anisblüten, Zimt, Nelken, Koriander, Jasmin, Orangenschale, Zucker und Vanille stammt.
Amaro Clementi
Likör mit Chinarinden, verschiedenen Gewürzen und Heilkräutern
Biadina
Likör von dunkler Farbe, aromatischem Kräutergeschmack
China Massagli
Likör, der durch die Mazeration verschiedener Kräuter und Wurzeln entwickelt wurde.
Galliano
Galliano ist ein Likör mit gelber Farbe, aromatisiert mit Anis
Grappa
Kaffeespezialitäten
Kräuterschnaps
Negroni
Cocktails mit Gin, Campari, Wermut und eine Orangenschale.
Obstbrand
Vin Santo
typisch italienischer Dessertwein
Wermut aus Weisswein

Bier

Meist getrunkene Biersorten in Italien

- **Ichnusa Non Filtrata** (sardisches Bier)
- **Birra Moretti L'Autentica**
- **Peroni Nastro Azzuro**
- **Tarì Trisca** (aus Sizilien)

Bier Brauereien in der Toscana

- **Chianti Brew Fighters** (147km)

via G.Rossa 10/C, Radda In Chianti (Si)

- **Birrificio La Petrognola** (200km)

Tato, Località, 55035 Colognola LU
https://www.lapetrognola.it/
Marron - mit Kastanien, Sandy – mit Dinkel, Giusta Bionda – mit Pilsner Malz

- **La Stecciaia** (137km)

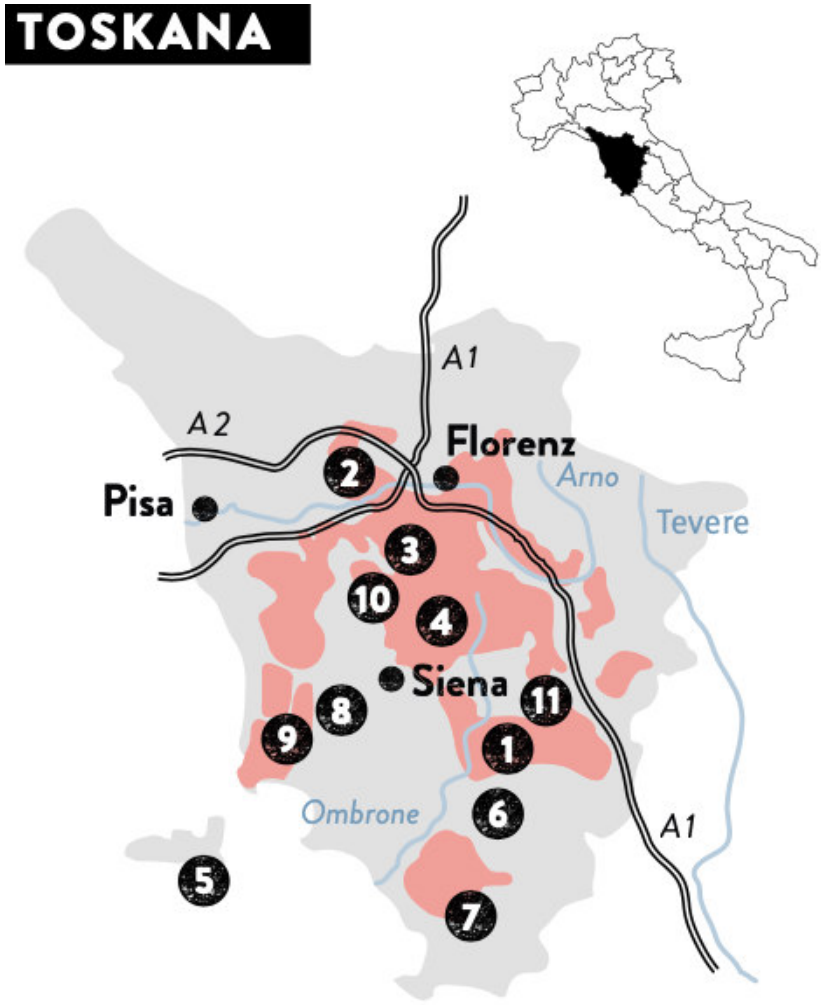
Birrificio La Stecciaia
Località Pereto, 53040 Rapolano Terme SI
https://www.lastecciaia.it/it/
Ko-Meta (Blonde Ale), Farzotta (Farmhouse Ale), Coco' (Blanche)

- **La Staffetta Tap Room**

Via Don Minzoni, 29, 56011 Calci PI (109 km)
https://lastaffetta.com/
Öffnungszeit: Freitag – Sonntag 18:00 - 23:30 Uhr

Weine aus der Toskana

Nur Weine aus dem Ursprungsgebiet des Chianti dürfen unter dem Markenbegriff Chianti Classico verkauft werden. Die besten dieser Weine tragen die Schutzmarke «Gallo Nero», die vom Konsortium «Chianti Classico» in Greve in Chianti überwacht wird. Zu den edlen roten Tropfen gehören Montepulciano, Montalcino und Brunello di Montalcino. Typische Weissweine aus der Toskana sind Vernaccia di S.Gimignano DOCG, Pinot Bianco DOC, Orvieto Classico DOC.



Italienisch für Anfänger

Deutsch	Italienisch
Hallo	Ciao
Guten Tag, guten Morgen!	Buongiorno
Guten Abend!	Buona sera
Gute Nacht!	Buona notte
Auf Wiedersehen!	Arrivederci
Schönes Wochenende!	Buon fine settimana!
Bitte	Per favore
Einen schönen Tag noch!	Buona giornata!
Danke	Grazie
Entschuldigen Sie	Scusi
Es tut mir leid!	Scusa!
Ja	Si
Nein	No
Heute	Oggi
Morgen	Domani
Ich spreche kein Italienisch.	Non parlo l’italiano.
Gross	grande
Klein	piccolo

Wochentage Zeit & Zahlen

Montag	Lunedì
Dienstag	Martedì
Mittwoch	Mercoledì
Donnerstag	Giovedì
Freitag	Venerdì
Samstag	Sabato
Sonntag	Domenica
jetzt	adesso / ora
heute	oggi
morgen	domani
gestern	ieri
Sekunde	il secondo
Minute	il minuto
Stunde	l‘ora
Tag	il giorno
Woche	la settimana
Monat	il mese
Jahr	l‘anno
Früh	presto
Spät	tardi
eins	Uno
zwei	Due
drei	Tre
vier	Quattro
fünf	Cinque
sechs	Sei
sieben	Sette
acht	Otto

neun	Nove
zehn	Dieci
hundert	Cento
tausend	Mille

Small-Talk und Kennenlernen

Wie heisst Du?	Come ti chiami?
Ich bin Sarah. Und Du?	Mi chiamo Sarah. E tu?
Ich heisse…	Mi chiamo/a
Woher kommst Du?	Di dove sei?
Ich bin aus….	Sono di Monaco.
Wie geht es dir?	Come stai?
Danke gut. Und selbst?	Bene, grazie! E tu?
Mir geht es gut.	Sto bene
Ich versteh nicht.	No capisco
Alles Gute zum Geburtstag.	Buon compleanno!
Wie viel Uhr ist es?	Che ore sono?

Im Restaurant

Ich möchte einen Tisch für fünf Personen reservieren	Vorrei prenotare un tavolo per cinque persone
Kann ich bitte die Karte	Vorrei vedere il menu, per favore?
Die Getränkekarte bitte!	La lista delle bevande, per favore!
Die Rechnung bitte! / Zahlen, bitte!	Il conto, per favore!
Bringen Sie mir ….!	Portami ….!
Ich möchte bitte einen Kaffee	Vorrei un caffè per favore
Guten Appetit	Buon appetito
Wo sind die Toiletten?	Dov'é il bagno?
Frühstück	Colazione, La prima colazione
Mittagessen	Il pranzo
Abendessen, das	La cena
Fleisch, das	La carne
Fisch, der	Il pesce
Rindfleisch das, Rindfleisch	La carne bovina, manzo
Schweinfleisch, das, Schweinefleisch	Il maiale, carne di maiale
Lammfleisch, das	l'agnello
Teigwaren	Pasta
Was für ein Bier haben sie?	Che tipo di birra hanno?
Dessert	il dessert / il dolce
Gemüse	La verdura
Salat	L'insalata
Bier	La birra
Wein	Il vino
Wasser	L'acqua
Milchkaffee	Il latte
Prost!	Salute!

Beim Einkaufen

Wo finde ich…	Dove si trova…
Wieviel kostet das? / Was kostet das?	Quanto é? / Quanto costa?
Ich möchte…	Vorrei …
Noch etwas?	Qual cos'altro?
Bäckerei	La panetteria

teuer	costoso, caro
billig	economico, a buon mercato
Metzgerei	La macelleria
Supermarkt	Il supermercato
Markt	Il mercato
teuer	costoso
günstig	economico
geöffnet	aperto
geschlossen	chiuso
Kann ich mit Kreditkarte bezahlen?	Posso pagare con carta di credito?

Im Hotel

Im Hotel	L'hotel
Haben Sie ein Zimmer frei?	C'é una camera libera?
Ich habe reserviert.	Ho fatto una prenotazione.
Wieviel kostet eine Übernachtung, bitte?	Quanto costa una notte, per favore?
Wo kann ich mein Auto abstellen?	Dove posso parcheggiare l'auto?
Hat das Zimmer …	La camera ha …
… eine Dusche?	… una doccia?
… eine Toilette?	… un bagno?
… Blick auf's Meer?	… vista sul mare?
Ich hätte gerne …	Vorrei …
… ein Doppelzimmer.	… una camera duppia.
… eine Decke.	… una coperta.
… ein Kissen.	… un cuscino.
… ein Handtuch.	… un asciugamano.
Gibt es einen Safe?	C'é una cassaforte?
Können Sie ein gutes Restaurant empfehlen?	Mi può consigliare un ristorante buono?

Für den Verkehr und die ÖV

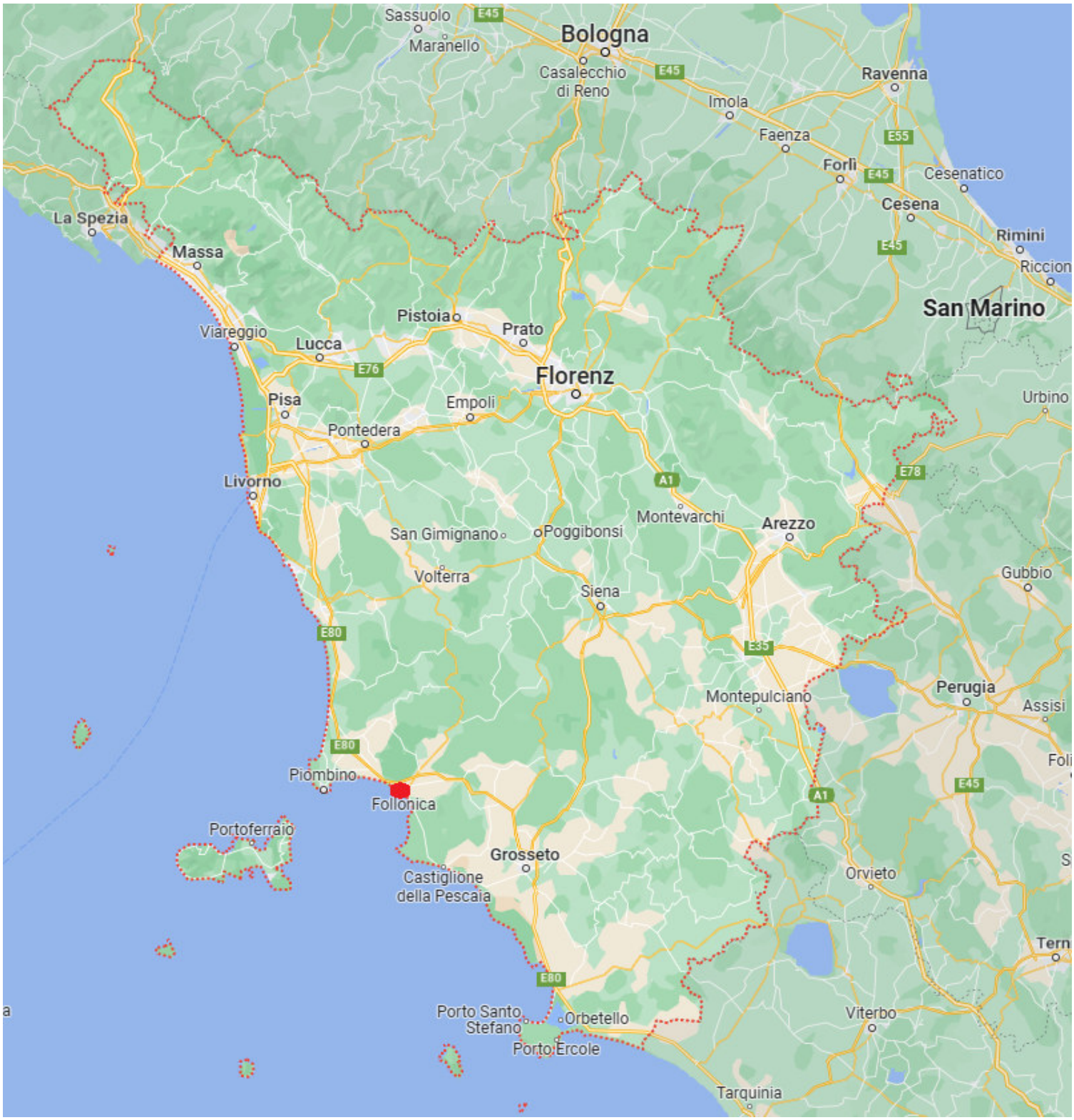
Richtungen	Indicazioni
Wo ist …?	Dov'è …?
… die Tankstelle?	… l'aria di servizio?
… die Reparaturwerkstatt?	… la officina?
… das Parkhaus?	… l'autosilo?
… der Parkplatz?	… il parcheggio?
… die Bank?	… la banca?
… der Supermarkt?	… il supermercato?
Links	sinistra
Rechts	destra
Gegenüber	di fronte
Geradeaus	dritto
Die Ampel	Il semaforo
Der Kreisverkehr	La rotonda
Die Kreuzung	L'incrocio
Wie weit ist es?	Quanto è lontano?
Bitte zeigen Sie es mir auf der Karte?	Muó mostrarmelo sulla mappa, per favore?
Welche Busse fahren nach…?	Quali autobus vanno a…?
Mi può dire come arrivare a…?	Können Sie mir sagen, wie ich zu … komme?

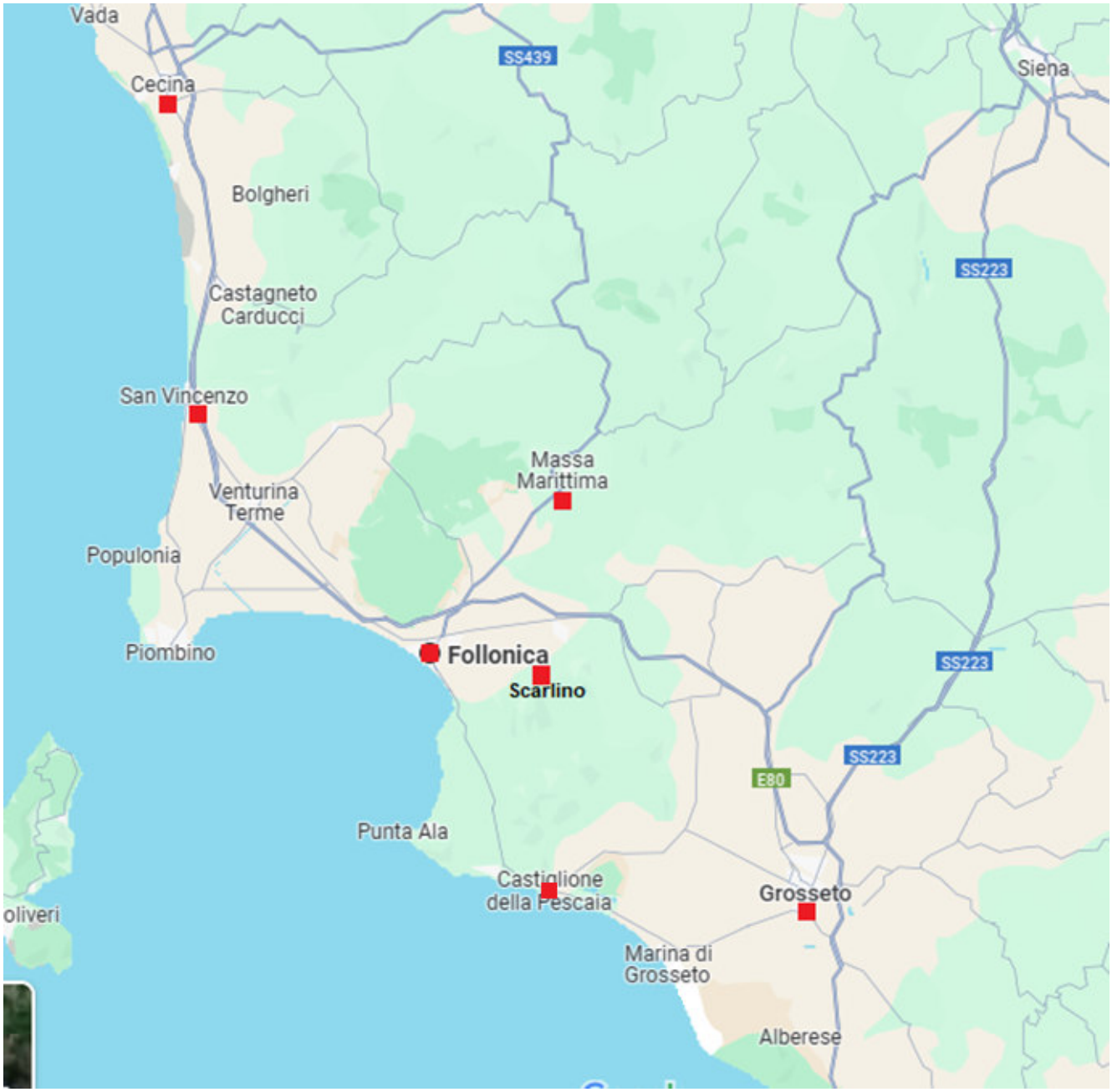
Bushaltestelle / Busbahnhof	a fermata dell’autobus / la stazione degli autobus
Öffentliche Transportmittel	Trasporto pubblico
Die Fähre	Il traghetto
Der Bus	Il bus
Die U-Bahn	La metropolitana
Die Strassenbahn	Il tram
Der Zug	Il treno
Das Taxi	Il taxi
Der Flughafen	L’aeroporto
Der Bahnhof	La stazione
Die Abfahrt	La partenza

Für den Notfall

Hilfe!	Aiuto!
Feuer	Fuoco
Bitte gehen Sie!	Si prega di andare!
Ich rufe die Polizei!	Chiamo la polizia!
Es is dringend!	è urgente!
Ich habe …	Ho …
… meinen Reisepass verloren.	… perso il mio passaporto.
… meinen Autoschlüssel verloren.	… perso le chiavi della macchina.
Ich bin ausgeraubt worden.	Sono stato derubato.
Ich hatte einen Unfall.	Ho avuto un incidente.
Der Kühler war zu heiss.	Il radiatore era troppo caldo.
Die Batterie ist leer.	La batteria è scarica.
Die Kupplung ist defekt.	La frizione è difettosa.
Die Bremsen funktionieren nicht.	I freni non funzionano.
Ich weiss nicht warum.	Non so perché.
Ich brauche …	Ho bisogno di …
… ein Spital	… un ospedale
… Hilfe	… aiuto
… Benzin.	… benzina.
… einen Mechaniker.	… un meccanico.
… die Polizei.	… la polizia.
… einen Arzt.	… un medico.
… ein Telefon.	… un telefono.
… einen Krankenwagen.	… l’ambulanza.
… einen Zahnarzt.	… un dentista.
Ich bin …	Io sono …
… Diabetiker	… diabetico
… Asthmatiker	… asmatico
Hier habe ich Schmerzen.	Ho un dolore qui …
Ich glaube, es ist gebrochen.	Penso che sia rotto.

Bilder und Karten



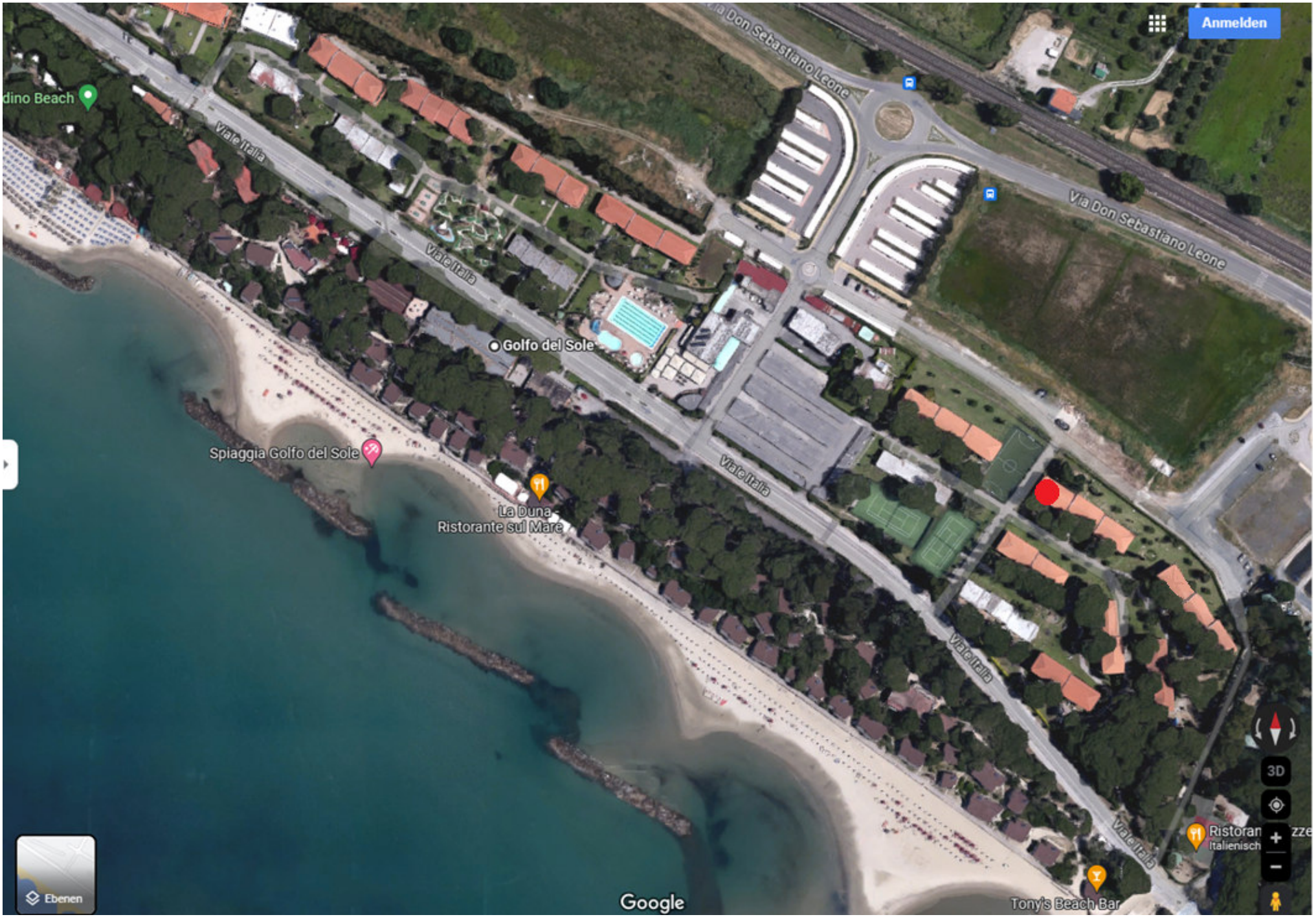

Vada
Cecina
SS439
Siena
Bolgheri
SS223
Castagneto
Carducci
San Vincenzo
Massa
Marittima
Venturina
Terme
Populonia
Piombino
Follonica
Scarlino
SS223
SS223
E80
Punta Ala
Castiglione
della Pescaia
Grosseto
oliveri
Marina di
Grosseto
Alberese

					Samstag 30.03.	**Sonntag 31.03.**
					Abfahrt: 07:30	**Ostern**
					Check-In: 17:00	
Montag 01.04.	**Dienstag 02.04.**	**Mittwoch 03.04.**	**Donnerstag 04.04.**	**Freitag 05.04.**	**Samstag 06.04.**	**Sonntag 07.04.**
Ostermontag		Cecina	Markt in Grosseto	Massa Marittima		La Mura
		San Vincenzo				
Montag 08.04.	**Dienstag 09.04.**	**Mittwoch 10.04.**	**Donnerstag 11.04.**	**Freitag 12.04**	**Samstag 13.04.**	
Castiglione della Pescaia	Follonica		Scarlino	Markt in Follonica	Abfahrt ca. 08:00	
					Check-Out: 10:00 Ca 17:00 zu Hause	

© 2024 Jürg Production
Überarbeitung 2024

© 2024 Verlag Monjur

SP152
E80
Follonica Nord
Etrusca
Borgo Valmarina
agriturismo poggio all'olivo
Camping Il Veliero
Follonica nord
La Madonnina Village Resort
Am besten bewertet
Riva Toscana Golf Resort &
Villaggio il Girasole
The Sense Experience Resort
Pratoranieri
Via Don Sebastiano Leone
Giardino Beach
Golfo del Sole - Hotel & Holiday Resort
Tahiti Camping
Via Isola di Caprera
Villaggio Mare Sì
Appartamenti Tahiti
Spiaggia ex Tony's
Holiday Home Arzilla
Hotel Residence Cinque Pini
che di carbonifera
© 2024 Google
Marina - Baone Golf


Anmelden
dino Beach
Viale Italia
Via Don Sebastiano Leone
Golfo del Sole
Spiaggia Golfo del Sole
La Duna
Ristorante sul Mare
Tony's Beach Bar
3D
Ebenen
Google

FOLLONICA

CARTINA CON STRADARIO

© MAGGIO 2014 - COPYRIGHT Grafica e impaginazione a cura Piquant per Pro Loco Follonica.
Salvo preventiva autorizzazione scritta, è vietata la riproduzione, anche parziale e con qualsiasi mezzo, di questi testi o materiale.
Grafica, contenuti e layout di questa cartina con stradario di Follonica sono di esclusiva proprietà della Piquant di Follonica (Gr) e dei rispettivi autori.

Il Giugno Via N-9
IV Novembre Via I-10
XXIV Maggio Piazza I-10
XXV Aprile Piazza I-11

A

Adamello Via Monte I-6
Albatro Via dello F-10
Albereta Via I-11
Allende Via F-9
Alonzo Via H-10
Amendola Via H-9
Amiata Via Monte L-7
Amorotti Via I-10
Apuanea Via L-11
Archimede Via M-4
Arezzo Via M-11
Argentarola Via Is. di C-11
Ariosto Via L-7
Arno Via G-11
Artigianato Via dello N-3
Asinara Via Isola di A-11
Atene Via O-9
Aurelia S.S. A-11>O-1

B

Balducci Via M-9
Bartoli Via E-11
Bassi Ugo Via F-9
Battisti Via I-10
Belgrado Via N-9
Bellini Via G-11
Berlino Via O-9
Bertani Via I-11
Bianco Via Monte I-6
Bicocchi Via G-10>L-11
Boccaccio Via L-7
Bolsena Via Lago di P-11
Bovio Via I-10
Bracciano Via Lago di O-11
Buonarroti Via I-7
Buozzi Bruno Via H-11

C

Calabria Via N-10
Camelie Via delle E-10
Campania Via O-10
Capraia Via Isola di A-11
Caprera Via Isola di B-10
Capri Via Isola di A-11
Carducci Via L-11
Cassarello Via del N-9
Cavour Via I-9
Cerboli Via Isola di D-11
Cervi Via Fratelli G-10
Cervino Via Monte L-6
Cevedale Via Monte I-6
Chiesa Damiano Via H-10
Chirici Via I-7
Cimarosa Via F-11
Collacchie Via delle P-11
Colombo Via H-10
Commercio Via del M-3
Como Via Lago di P-11
Corsica Via B-11
Cristallo Via Monte L-6
Curiel Via F-10
Curtatone Via L-11

D

Da Vinci Via L-8
Dante Via H-11
De Gasperi Via G-9
Di Vittorio Via G-9
Don Bigi Via F-10
Don Minzoni Piazza H-11
Donizetti Via F-11

E

Edilizia Via della O-2
Egadi Via Isole A-11
Elba Via Isola di D-11
Elettronica Via della O-3
Emilia Via O-10
Eolie Via Isole A'''-11
Etruria Via N-10
Europa Viale L-10

F

Fabbro Via del N-3
Falegname Via del M-4
Fellini Via L-6
Fermi Via L-7
Ferraris Via M-7
Firenze Via M-11
Fiume Via L-11
Fonditore Via del M-3
Foscolo Via H-10
Fosse Ardeatine Via d. F-10
Francia Via M-10
Fratti Via H-11

G

Galilei Via L-8
Galimberti Via F-10
Galvani Via L-7
Garda Via Lago di O-11
Garibaldi Via I-10
Giacomelli Via L-11
Giannutri Via Isola di E-11
Giglio Via Isola del D-11
Giglio Via del B-10
Giorgi Via M-7
Goito Via L-11
Golino Via H-9
Gorgona Via Isola di D-11
Gori Via M-9
Gorizia Via L-11
Gozzi Via F-10
Gran Sasso Via I-5
Grappa Via Monte L-6

I

Ischia Via Isola di B-11
Isonzo Via I-9
Italia Viale A-11>I-11

L

La Torre Pio Via G-8
Lamarmora Via F-11
Lazio Via O-10
Leoncavallo Via F-11
Leopardi Via I-8
Levante Via Spiaggia di N-11
Liguria Via N-10
Lisbona Via O-9
Litoranea Via C-11>F-11
Livorno Via M-11
Lombardia Via M-9
Londra Via O-9
Lucania Via O-10
Lucca Via M-11
Lugano Via Lago di P-10
Lumière Via L-6

M

Maddalena Via Isola d. C-11
Maggiore Via Lago P-11
Magnolie Via delle F-10
Majorana Via M-7
Malta Via A-11
Manzoni Via H-11
Marche Via N-10
Marconi Via I-11
Marmolada Via Monte I-5
Mascagni Via G-11
Massetana Via L-9>L-4
Mazzini Via H-10
Meloria Via Isola della D-11
Mentana Via M-11
Merloni Via G-11
Meucci Via M-7
Montecristo Via Isola di D-11
Monviso Via L-6
Morandi Via G-8
Mosca Via N-9

N

Nemi Via Lago P-10
Nenni Via G-8
Niccioleta Via Martiri di I-11

P

Pace Via della M-9
Pacinotti Via L-7
Paganini Via F-11
Palermo Via M-11
Palmaiola Via Isola di A-11
Palmaria Via Isola di A- 1
Pantelleria Via Isola di B-11
Parigi Via O-9
Parri Via I-11
Pasolini Via L-6
Pasubio Via Monte L-5
Petrarca Via L-7
Petrini Via I-10
Pianosa Via Isola di D-11
Piave Via I-9
Piemonte Via N-10
Pini Viale dei E-11
Pioppi Via dei D-10
Pisa Via M-11
Pistoia Via M-11
Platani Via dei F-9
Ponchielli Via G-11
Ponza Via Isola di A-11
Portogallo Via L-10
Praga Via N-9
Pratelli Via Norma I-11
Puccini Via G-10
Puglia Via M-9

R

Rapisardi Via G-11
Repubblica Via della N-11
Roma Via I-11
Romagna Via M-9
Rosa Via Monte I-6
Rosselli Via Fratelli I-9
Rossellini Via L-6
Rossini Via G-11

S

San Martino Via L-11
Salceta Via M-10
Santini Via G-10
Sanzio Via M-7
Sardegna Via N-10
Sebino Via Lago O-11
Serra Via Monte I-6
Serri Via H-11
Siena Via M-11
Sivieri Piazza I-11
Solferino Via L-11
Spagna Via M-10
Sparviero Via Isola dello B-11
Spinelli Via H-9
Stoccolma Via N-9
Stromboli Via Isola B-11
Sugheraio Via del M-4

T

Tamerici Via delle F-10
Tasso Via L-7
Teresa di Calcutta Via Madre N-8
Tevere Via G-11
Tigli Via dei F-9
Togliatti Via G-9
Torricelli Via L-7
Toscanini Via F-11
Trasimeno Via Lago O-11
Tremiti Via Isole B-11
Trento Via I-11
Trieste Via L-10
Turismo Via del O-2

U

Ulivi Via degli E-10
Ungaretti Via L-8
Ustica Via Isola di A-11

V

Varsavia Largo N-9
Veneto Vittorio Piazza I-10
Verdi Via G-10
Vespucci Via L-11
Vienna Largo N-9
Volta Via L-8

X

Ximenes Via F-10

© MAGGIO 2014 - COPYRIGHT Grafica e impaginazione a cura Piquant per Pro Loco Follonica.
Salvo preventiva autorizzazione scritta, è vietata la riproduzione, anche parziale e con qualsiasi mezzo, di questi testi o materiale.
Grafica, contenuti e layout di questa cartina di Follonica sono di esclusiva proprietà della Piquant di Follonica (Gr) e dei rispettivi autori.