

ERLEBEN & GENIESSEN

ROM

TIPPS FÜR EINE UNVERGESSLICHE STÄDTEREISE



DIE EWIGE STADT

- Die schönsten Plätze • Shopping-Tipps • Kultur und Museen
- Ausflüge • Märkte • Kulinarische Highlights



ROMA PASS 72 hours

ROMA 



in partnership with:

atac



DIE **CARD** BIETET
KOSTENLOSE **ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL**
FREIEN EINTRITT IN **2 MUSEEN**

Ermäßigung bei vielen Museen und Veranstaltungen

38,50 Euro für **72** Stunden

ROMA PASS 48 hours

DIE **CARD** BIETET
KOSTENLOSE **ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL**
FREIEN EINTRITT IN **1 MUSEUM**

Ermäßigung bei vielen Museen und Veranstaltungen

28 Euro für **48** Stunden

infoline +39 060608 enjoy Rome!

060608

chiama, clicca
e vivi Roma!

info@romapass.it

www.romapass.it

www.turismoroma.it





*Touristenmagnet und
größtes Amphitheater
der Welt: das mächtige
Kolosseum.*



LEBENDIGE GESCHICHTE

Mit ein wenig Fantasie ist Geschichte wie an kaum einem anderen Ort der Welt in Rom erlebbar. Eindrucksvoll kann man sich die Bauten im Glanze ihrer Erbaungszeit vorstellen und wie in ihnen mehrere Jahrhunderte lang das Schicksal des römischen Weltreiches besiegelt wurde.





Die elliptische Form des **Kolosseums** ist hübsch anzusehen, hat aber einen grausamen Hintergrund.

Schon bei seiner Einweihung im Jahre 80 n. Chr. feierte das Kolosseum mit seinen rund 50.000 Plätzen eine Party der Superlative. Ganze 100 Tage lang dauerten die Feierlichkeiten, bei denen 5.000 Tiere und unzählige Gladiatoren umgekommen sein sollen. Brot und Spiele für das Volk, die laut Überlieferungen immer grausamer wurden, da der Plebs wohl abstumpfte und es immer aufwändiger wurde, ihn zu unterhalten. Denn die ellipsenförmige Bauweise der Kolosseum-Arena hat einen grausamen Grund: die

runde Form verhinderte, dass die gehetzten Tiere, zum Tode Verurteilten und ausgebeuteten Gladiatoren sich in Ecken Schutz hätten suchen können. Hier wurden sogar Seeschlachten nachgespielt – mit überflutetem Bühnenboden. Trotz dem gigantischen Aufwand war zu Zeiten des Römischen Reichs der Eintritt in das heutzutage immer noch größte Amphitheater der Welt gratis, aktuell kostet der Besuch ab 12 Euro, Jugendliche bis 18 Jahre haben freien Eintritt. Im Ticket inkludiert ist das in einer Sen-

ke zwischen den drei Hügeln Palatin, Esquilin und Kapitol liegende Forum Romanum. Bevor hier feste Bauten im 7. Jahrhundert v. Chr. errichtet wurden, war es ein unwirtliches Sumpfgebiet, das als Begräbnisstätte diente. Ein geschichtsträchtiger Ort, bestehend aus ehemals prächtigen Tempeln, Basiliken und Triumphbögen, die in der römischen Kaiserzeit Zeugen der Weltmacht Roms darstellten. Imposant, wie lebendig das Erbe der antiken Römer hier seine Besucher beeindruckt. *nbg*

KAPITOLSPLATZ :

Auf dem Kapitolhügel liegt die von Michaelangelo gestaltete Piazza del Campidoglio, einer der schönsten Plätze Roms mit dem Senatorenpalast, dem Palazzo Nuovo (Teil der Kapitolinischen Museen) und dem Konservatorenpalast, in dem Roms schönstes Standesamt zu finden ist. Wenn man hier rechts hinaus die kleine Gasse Via Monte Tarpeo geht, kommt man oberhalb des Forum Romanums an und genießt so einen Gratis-Blick über das eindrucksvolle Gelände.



Rechtsseitig die kleine Schlippe durch das weiße und gelbe Haus – schon ist man am **Forum Romanum**.

KOLOSSEUM, FORUM ROMANUM



Das **Forum Romanum** war Mittelpunkt des politischen, wirtschaftlichen, kulturellen und religiösen Lebens.

In der Dämmerung am schönsten: **Piazza del Campidoglio**



Der Castor-Tempel

Die Seele der Stadt



Campo de' Fiori:
Bekanntester Markt in Rom



Erkennungszeichen des
Campo de' Fiori: die Statue
des Philosophen Giordano
Bruno, der hier 1600 als
Ketzer verbrannt wurde.

Der Markt ist der stimmungsvollste Ort in einer Stadt: hier wird gegessen, gekocht und er ist Treffpunkt für die Einheimischen. In Rom gibt es viele Märkte zu entdecken, ein eigener Kosmos voll Farben und Düfte, der die herzliche Seele der Stadt offenbart. Tauchen Sie mit in das pulsierende Leben der Stadt ein – Benvenuti ai mercati di Roma!



In der Mitte der **Testaccio-Markthalle** gibt es Tische und Stühle, an denen man in Ruhe die Köstlichkeiten des Mercato schnabulieren kann.



Michelin-Stern-Köchin **Cristina Bowerman** an ihrem Streetfood-Stand.



Fisch, Fleisch, Obst, Gemüse – in **Testaccio** gibt es alles.

Herzstück aller römischen Märkte ist der Campo de' Fiori auf dem gleichnamigen Platz im Rione Parione. Mitten in der Stadt herrscht reges Treiben unter freiem Himmel und bunten Schirmchen. Anziehungspunkt für unzählige Touristen, hat der Markt leider an Ursprünglichkeit verloren und punktet an manchen Ständen mit überhöhten Preisen. Doch die Stimmung an dem wuseligen Platz sollte man erleben. Ein Brötchen mit köstlicher Porchetta vom Feinkostladen Ruggeri am Campo de' Fiori 1 – 2, ein Schluck frisches Wasser aus einem der niedlichen Trinkwasserbrunnen (Nasoni) und als saftiger

Nachtsch ein Pfirsich von einem der Marktstände – Rom muss nicht teuer sein, aber genussvoll.

MERCATO DI TESTACCIO

Kulinarisches Zentrum und Treffpunkt für Feinschmecker ist der Nuovo Mercato di Testaccio. Ehemals ein Fleisch- und Lederwarenmarkt reicht das farbenprächtige Sortiment nun vom „Vegan Store“ über frische Pasta (Box Nr. 58 und 77), Roms' beste Pizza („Casa Manco“, Box Nr. 22) zu Wein vom Fass (Box Nr. 7), bis zu schicken Klamotten und natürlich tagesfrischen Lebensmitteln wie Obst oder Fleisch.

Zwischen Warengeschäften sind immer wieder Streetfood-Läden platziert, ein wirkliches Eldorado für Schleckermäulchen. Bei „Mordi e Vai“ (Box Nr. 15) tummeln sich immer jede Menge hungrige Menschen. Und das aus triftigem Grund: Der Stand von Sergio Esposito und seinem Sohn verwöhnt die Markt-gäste mit besten Panini, Roms Streetfood Nummer Eins. Wichtig: links auf der Anrichte eine Wartenummer ziehen – sonst bleibt man hungrig! Interessant: Der neue Markt wurde auf einem antiken Horreum gebaut, einem römischen Lagerhaus, in dem immer noch hundert von Amphoren und antike Gegen-

Für Pizzabäcker Pier Daniele Seu ist **Pizza** nur Wasser, Mehl und Poesie. Und ja – die Pizza ist ein Gedicht!

Superstar mit Superteam: Gabriele Bonci (ganz rechts) ist Roms schillerndster **Pizzabäcker**.

Zwei **Pizzaöfen** versorgen die Gäste mit halb-neapolitanischer/halb-römischer Pizza.

Die **Cappa Mazzoniana** aus grau-pinkem Carraramarmor ist monströser Mittelpunkt des **Mercato Centrale**.

stände aufbewahrt werden. Führungen sind vor Ort möglich. Seit 2014 werden Bahnreisende besonders belohnt, es eröffnete der Mercato Centrale in der ehemaligen Kantine der Bahnarbeiter im Bahnhof Termini. Ein Streetfoodmarkt der Sonderklasse, in dem sich so ziemlich alle bekannten Köche Roms einen Stand gesichert haben und ihre Köstlichkeiten für Reisende und Gourmet-Touristen feil bieten. Die berühmte Pizza-Tasche „Trapizzino“, Sushi, Burger, Käse, römische Spezialitäten, feiner Wein, bester Caffè – beim Besuch bitte viel Hunger und Durst mitbringen, es gibt hier so unendlich viel zu probieren!

MERCATO CORINTO

Auf der Suche nach dem authentischen Rom kommt man nach nur wenigen Stationen von Termini mit der Metro ans Ziel: Ostiense lautet das Zauberwort, das Eintritt in das reale Rom verschafft. Touristenströme? Fehlanzeige! Studentisches Leben und Arbeiteralltag, preiswertes Essen und erschwingliche Bars – ein Hoch auf Ostiense und

seinen Mercato Corinto. Seit 1960 versorgt der Mercato die Ostienser. Hier gibt es alles für den täglichen Bedarf, menschlicher und regionaler als in jedem Supermarkt. Highlight des Besuches liegt versteckt beim Haupteingang links in der Ecke: Die Bar „Guilana“ muss erst als solche ausgemacht werden, hinter Regalen und Dosen zischt die „Caffettiera“-Maschine und auf engstem Raum wird Caffè ausgeschenkt. Mit verschwörerischem Blick beugt sich der Barista über die Theke und fragt

WANN & WO

Mercato di Testaccio

Metro B Station Piramide, Via Franklin Montag bis Samstag von 6 Uhr -15 Uhr www.mercatoditestaccio.it

Mercato Centrale Roma:

Im Bahnhof Termini, Eingang Via Giolitti, 36), Geöffnet 365 Tage im Jahr - von 8 Uhr morgens bis Mitternacht www.mercatocentrale.it

Campo de' Fiori:

Piazza Campo de' Fiori Montag bis Samstag von 7 Uhr - 14 Uhr www.mercatidiroma.com

Mercato Corinto/Ostiense

Metro B Station San Paolo, Via Corinto Montag bis Samstag 6 Uhr - 14 Uhr (mittwochs & freitags bis 19 Uhr) www.mercatidiroma.com



Bei Salvatori Adelindo ist es preiswerter, wenn man den **Schinken** per Hand schneiden lässt.



Seit 1962 gibt es bei Stefano Balducci ausgewählten Käse & Schinken im **Mercato Ostiense**.

murmelnd, ob man nicht etwas ganz besonderes in den Caffè haben möchte. Neugier sei Dank stimmt man zu – und bekommt mit großem Schwung einen gigantischen Klecks geschlagener Sahne in die Tasse. Na also – doch echt italienisch, der Cappuccino mit Sahne! *nbg*



HOTEL SAN PAOLO

Das Hotel San Paolo Roma ist ein origineller Mix aus Eleganz, Modernität und Stil und drückt ein neues Konzept der typisch italienischen Gastlichkeit aus. Ein modernes Gebäude mit Blick auf die majestätische Basilika von San Paolo Fuori le Mura, nach der das Hotel benannt ist. Es erwarten Sie komfortable Zimmer, Liebe zum Detail und persönlicher Service. Wir tun alles, um den Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden und ihnen einen einzigartigen Aufenthalt zu bieten. Die magische Atmosphäre der „Ewigen Stadt“

in Ostiense zu erleben ist etwas Besonderes: ein eleganter und ruhiger Stadtteil, in dem Sie alles finden, was sie brauchen und das so nah beim historischen Zentrum. Ein 200 Meter Spaziergang zur U-Bahnstation „Basilika San Paolo“, von wo aus Sie schnell direkt zum Kolosseum gebracht werden. In unmittelbarer Nähe des Hotels befinden sich mehrere Haltestellen der Stadtbusse, die die wichtigsten Sehenswürdigkeiten in Rom und Umgebung anfahren. Worauf warten Sie? Rom liegt Ihnen zu Füßen!





Der Tempel des Genussvollen Essens



Im Januar 2007 eröffnete der italienische Geschäftsmann Oscar Farinetti die erste Filiale von Eataly in Turin. Die bei Eataly angebotenen Lebensmittel sollen nicht nur menschen- und umweltschonend – am besten sogar biologisch – produziert sein und auf kurzen Wegen transportiert werden, sondern auch für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich sein. Dass nicht nur Kunden, die sonst in teuren Delikatessenzentren kaufen, sich einen Einkauf bei Eataly leisten könnten, schaffte Farinetti vor allem dadurch, dass er soweit wie möglich auf teure Zwischenhändler verzichtet und seine Einkäufer direkt zu den Produzenten schickt.

2012 eröffnete Eataly in Rom seinen vierstöckigen Megastore in einer ehemaligen Bahnhofshalle. Er gilt mit seinen 17.000 Quadratmetern als einer der größten Feinkostmärkte der Welt. Es geht in dem modernen Schlachtfeld darum, die Vielfalt kulinarischer Genüsse zu erhalten. Zur Wahl stehen eine große Auswahl an handwerklich produzierten Käsesorten, italienischen Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Dutzenden Sorten frischer Fische und Meeresfrüchte samt professionellen Tipps für deren Zubereitung. Nicht zu vergessen ist eine riesige Auswahl an Obst und Gemüse und natürlich regionalweise Pasta in allen Farben, Größen und in unzähligen vielen verschiedenen Formen.

Im holzbeheizten Ofen werden den ganzen Tag lang über verschiedene Brotsorten aus steingemahlenem Bio-Mehl gebacken, und an der Frischetheke kann man sich für zu Hause mit fertigen Slow-Food-Gerichten eindecken, von Vitello Tonnato und gefüllten Zucchini über paniertes und fein eingelegtes Rindfleisch bis zu köstlichen Desserts.

Anhänger der regional inspirierten Küche können unter dem Dach der Markthalle aber nicht nur die feinsten Zutaten und Gewürze für die heimische Küche kaufen, sondern sich auch gleich vor Ort verwöhnen lassen. An mehreren Restaurant-Stationen landen genau die Zutaten im Topf, die an den umliegenden Theken verkauft werden. Zur Wahl stehen Genussinseln für Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch, Wurst und Käse sowie Gemüse. Auch Seminare und Kochkurse in der hauseigenen Schulküche stehen auf dem Programm.

Inzwischen ist aus Eataly ein wahres Genussimperium geworden: Es gibt Filialen in vielen italienischen Städten, aber auch in New York, Chicago, Dubai, Istanbul, Sao Paulo, Seoul, Tokio, Yokohama sowie in München. Feinschmecker können also auf Eataly-Spuren schon eine kleine Weltreise machen: "Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen." *mt*

Eataly

Piazzale 12 Ottobre 1492, I-00154 Roma,

Tel. +39 06 90279201

www.eataly.net/it_it/negozi/roma/

Der größte Vulkansee



Obwohl zwischen den italienischen Tourismuszentren Rom und Toskana gelegen, ist der Bolsenasee für viele immer noch unbekannt.



Civita di Bagnoregio ist nur über eine schmale Fußgängerbrücke zu erreichen.



Die Basilika Santa Margherita ist eine ehemalige römisch-katholische Kathedrale in Montefiascone.

BOLSENASEE

Abfluss ist das Flüsschen Marta, das den See bei der gleichnamigen Ortschaft am Südufer verlässt und in das Tyrrhenische Meer mündet. Es dauert deswegen nahezu 120 Jahre, bis der See rein rechnerisch sein Wasser ausgetauscht hat. Der Bolsenasee verfügt dennoch über eine sehr gute Wasserqualität, die Sichttiefen bis zu 10 Metern ermöglicht. Der schwarze, grobkörnige und mit Tuffpartikeln durchsetzte Sand an den Seeufern weist auf den vulkanischen Ursprung hin.

Bei einer Wanderung rund um den See begegnet man idyllischen Dörfern und Orten und bezaubernden Zypressenwäldern. Trotz seiner landschaftlichen Schönheit und der Nähe zu Rom ist dieses Gebiet jedoch touristisch wenig erschlossen. Hier findet man noch den Charme des ländlichen und ursprünglichen Italiens. Die Touristen besuchen eher die „Ewige Stadt“ Rom und die Italiener verbringen Ihren Urlaub lieber am Meer.

Der Bolsenasee bietet aber sehr viele Freizeitaktivitäten. Aufgrund der am Nachmittag auftretenden Winde haben Segler und Surfer hier große Freude, die Mountainbiker erforschen die Landschaft mit ihren vielen Hügeln und die Wanderer genießen die Gegend mit den berühmten Pilgerwegen wie Via Francigena und Via Casia.

Rund um den See herrscht generell ein mildes Klima. In den Sommermonaten Juli und August kann es aber auch richtig heiß werden, bis zu 35° bis 40°C. Im Frühjahr und Herbst gibt es dann angenehme Temperaturen zwischen 18° und 25°, also die besten Bedingungen für Sportaktivitäten. Dafür kann es aber auch im Frühjahr und Herbst schon mal richtig kühl werden – Terrasse am Abend genießen ist da nicht angesagt. Der Bolsenasee ist für Campingurlauber ein wahres Paradies. Es gibt einige Campingplätze, die über einen direkten Zugang zum See verfügen und somit optimale Voraussetzungen für einen Bade- und Wassersporturlaub bieten. Die Kosten sind hier im Vergleich zum

Bolsenasee: Hier kann man noch in Ruhe seinen Urlaub genießen und richtig entspannen.

Der Bolsenasee (italienisch Lago di Bolsena) ist ein See in Mittelitalien. Er befindet sich etwa 90 km nördlich von Rom in der Provinz Viterbo im Norden der Region Latium nahe der Grenze zu Umbrien und der Toskana. Der See wurde nach der Stadt Bolsena am Nordufer benannt.

Der Bolsenasee ist ein fast kreisrunder See mit 114 km² Fläche und ungefähr 43 km Umfang, der von den Volsiner Bergen umgeben wird. Seine Oberfläche liegt 305 m über dem Meeresspiegel, die größte Tiefe beträgt zirka 151 m, die Durchschnittstiefe etwa 81 m. Der See wird ausschließlich von Regen- und Grundwasser gespeist, sein einziger



BORGO PODERNOVO

Die Wurzeln von Borgo Podernovo reichen ins 19. Jhd zurück. Die elf Bauernhäuser aus typischem Lavagestein befinden sich zerstreut auf dem Grundstück, sodass den Gästen viel

Privatsphäre garantiert ist. Diese Weitläufigkeit ist eines der charakteristischsten Elemente des Dorfes. Der große Swimmingpool mit leicht salzigem Wasser und der schattige Privatstrand am Bolsenasee laden zum Baden ein. Die beneidenswerte Position ermöglicht es Ihnen, den wunderschönen See zu genießen, die frische Luft der unberührten Wälder der Alta Tuscia zu atmen und viele Tierarten anzutreffen. Entdecken Sie die Gegend zu Fuß, mit dem Fahrrad oder zu Pferd oder ruhen Sie sich aus, während Ihre Kinder Spaß am Spielplatz haben. In der Nähe: Civita di Bagnoregio, Orvieto, Viterbo, die Thermen und wichtige archäologische Stätten. Der nächstgelegene Flughafen ist Rom Fiumicino, 145 km entfernt.



AGRITURISMO BORGO PODERNOVO

Loc. Podernovo, 74 - 01023 - Bolsena (VT)
Tel. +39 333.2974767 • www.borgopodernovo.com
info@borgopodernovo.com



AUSFLÜGE

europäischen Niveau noch günstig, die Ausstattungen entsprechen aber dem gängigen europäischen Niveau.

ORTSCHAFTEN

Am Nordostufer des Sees befindet sich das kleine Städtchen **Bolsena**. Mit einem kleinen Hafen und rund 4.000 Einwohnern ist dies der größte Ort am See. Die Bolsena-Küche, die sich durch die feinen Aromen von Süßwasser auszeichnet, darunter der typische lokale Fisch Coregone (Renke), ist ein gastronomisches Erlebnis. Bolsena verfügt über eine Vielzahl an Restaurants, Internetcafés, Fischgeschäfte, Supermärkte, Metzgereien, Bäckereien und eine Tankstelle. Beachten Sie aber unbedingt mittags die Siesta – im Sommer bei der Hitze auch ganz normal.

Auf einer Anhöhe erhebt sich die prächtige **Rocca Monaldeschi della Cervara** über dem mittelalterlichen Stadtviertel. Der Bau der Burg erstreckte sich

über mehrere Bauphasen, beginnend im 11. Jahrhundert wurde der letzte Bauabschnitt im 14. Jahrhundert fertig gestellt & beherbergt heute das Museo Terretoriale del Lago di Bolsena, in dem Stelen und Grabaltäre bewahrt werden und das in sechs Abteilungen gegliedert ist. Erläutert wird in dem Museum die Geschichte des Bolsenasees sowie die Entstehung und Entwicklung der verschiedenen Kulturen des Gebietes rund um den Bolsenasee (Etrusker, Römer, Dionysoskult). Besonders zu empfehlen ist der Aufstieg auf die Burgwälle, der ein eindrucksvolles Panorama auf den Bolsenasee und Bolsena bietet.

Der größte Ort am See **Montefiascone** (mit über 13.000 Einwohnern) im Südosten besticht durch eine herrliche Lage mit sehr schönen Aussichtspunkten. So fällt der schöne Platz „Vittorio Emanuele“ sowie der Dom „Santa Margerita“ mit seiner großen Kuppel ins Auge. Montefiascone wird fast das ganze Jahr über von Touristen besucht, die über die Via Francigena (Pilgerweg vom Norden Italiens nach Rom) kommen und die Stadt für einen Besuch, eine gastronomische Tour und einen entspannten Aufenthalt wählen, um die lokale Küche und ihre Schönheit zu entdecken.

Im pittoresken **Marta** – im Süden des Sees – wohnen rund 3.500 Menschen. Beruflich gehen hier die meisten Einwohner der Fischerei nach. Der Weinanbau hat hier aber auch einen großen



Capodimonte ist durch seine Lage – auf einem Vulkanfels – besonders schön.

Stellenwert. Die Weinbauer produzieren hier den sehr geschätzten und kräftigen „Cannaila“ – eine Weinsorte die äußerst limitiert hergestellt wird.

Capodimonte ist mit rund 1.700 Einwohner die kleinste Stadt am Bolsenasee aber durch seine Lage – auf einem Vulkanfels in den See ragend – besonders schön. Hier befindet sich der größte Hafen am See, von dem monatlich Regatten starten. Am Strand kann man



AGRITURISMO POGGIO DI MONTEODORO



Weite Flächen, Eichen, Olivenhaine, Wälder, Schwimmbad und Wellnessbereich: das ist der Poggio di Montedoro. In nur 3 Minuten erreichen Sie von Montefiascone aus die 5 renovierten Bauernhäuser. Der Mix aus modern und traditionell bietet Ihnen jeden erdenklichen Komfort, während die strategische Lage es Ihnen ermöglicht, Montefiascone, Bolsena und alle antiken Orte der Tuscia zu besuchen.

AGRITURISMO POGGIO DI MONTEODORO

Loc. Montedoro • I-01027 Montefiascone (VT)
Tel. +39 0761 826525 • Mob. +39 346 0588898
info@poggiodimontedoro.it • www.poggiodimontedoro.it



Im pittoresken Marta – im Süden des Sees – leben die meisten Einwohner von der Fischerei.

BOLSENASEE



Von der **Burg Rocca Monaldeschi della Cervara** hat man einen grandiosen Ausblick auf Bolsena und den See.

kleine Motorboote mieten. Aber Achtung, die Insel Bisantina im Nordwesten von Capodimonte darf man nicht anfahren, sie ist in Privatbesitz.

Civita Bagnoregio: Von Bolsena aus geht es Richtung Osten bis man nach wenigen Kilometern das Dorf Bagnoregio erreicht. Im Inneren der Stadt befindet sich eine architektonische Perle von seltener Schönheit, die sich vor allem in den letzten Jahren zu den meistbesuchten Orten Mittelitaliens etabliert hat. Das ländliche Dorf, das

von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde, liegt wie eine Krone auf der Spitze eines Tuff-Gesteins.

Fazit: Das Leben rund um den Bolsenasee ist natürlich überhaupt nicht zu vergleichen mit typischen Touristenhochburgen. Hier kann man noch Traditionen, Brauchtum und Handwerk live vor Ort sehen, wenn man u.a. den Bauern, Schäfern oder Fischern bei der täglichen Arbeit zusieht. sq



Azienda Agricola e **FRANTOIO BATTAGLINI**



Seit 1935 produzieren wir in unserem Familienbetrieb auf den weitläufigen Hügeln des Bolsena-Sees hochwertiges natives Olivenöl extra. Heute verarbeiten fachkundige und engagierte Mitarbeiter in der modernen Ölmühle die herrlichen Oliven aus den Olivenhainen der Gegend. Wir produzieren auch Honig und versenden unsere Produkte gern in die ganze Welt. Wir laden Sie ein, unseren Bio-Zertifizierten Betrieb zu besuchen, die Produkte zu verkosten und bei uns zu übernachten.



bolsena@frantoiobattaglini.it

Azienda Agricola e Frantoio Battaglini
Via Cassia, km 111,700 • I-01023 Bolsena (VT)
Tel. +39 0761 798847
www.frantoiobattaglini.it

ROM ERWARTET SIE



ROMA



www.turismoroma.it

