



**Kontakt:**

Hotel Plaza e de Russie  
Dr. Salvatore Madonna  
Piazza D'Azeglio 1  
I-55049 Viareggio LU

tel: 0039 (0) 58 . 44 44 49  
fax: 0039 (0) 58 . 44 40 31  
e-mail: [info@plazaederussie.com](mailto:info@plazaederussie.com)  
[www.softlivingplaces.de](http://www.softlivingplaces.de)

**Pressekontakt:**

THINK INC. Communications GmbH

Patricia Erne  
Franz-Joseph-Str. 12  
D-80801 München

tel: 0049(0) 89.72 46 76-25  
[www.thinkinc.de](http://www.thinkinc.de)  
e-mail: [pe@thinkinc.de](mailto:pe@thinkinc.de)



## Hotel Plaza e De Russie

Viareggio, Italien

### Das Hotel

Das elegante Vier-Sterne Hotel Plaza e De Russie liegt im Herzen der Hafenstadt Viareggio, direkt an der wunderbaren, belebten Meerpromenade und ist das älteste Gästehaus der Stadt. Wer einen Urlaub mit dem gewissen Etwas verbringen möchte, ist hier genau richtig. Im Jahr 1871 erbaut und kürzlich renoviert, vereint das Plaza e De Russie seine historischen Belle Epoque Wurzeln mit modernstem Komfort. Die Atmosphäre lädt mit abgeschiedenen Salons, Kronleuchtern aus Murano-Glas, antike Stilmöbeln, wertvollem Parkett in den Zimmern und Travertin in den Bädern zu einer Erinnerungsreise auf den Spuren der Grand Tour ein, ohne seine ursprüngliche Eleganz zu verlieren. Das Restaurant „La Terrazza“ auf der Dachterrasse des Hotels ist in ihrer Form einzigartig und für seine toskanische, hervorragende Küche bekannt. Business-Kunden schätzen die moderst ausgestatteten Businessräume „Sala Plaza“ und „Sala Stampa“, Urlaubsgäste die zahlreichen Boutiquen, Juweliere und den weitläufigen Sandstrand mit seinem türkisblauen Meer mit direktem Blick auf die Apuanischen Alpen.

### Zimmer

In Travertin gehaltene Bäder, die zarten Pastellfarben der Wände, erlesene Stoffe für Bezüge und Vorhänge – all das schafft eine raffinierte und zugleich entspannende Atmosphäre. Die 50 komfortablen Zimmer des Vier-Sterne-Hauses sind alle mit Parkettboden ausgestattet, die antiken Kirschholzmöbel perfekt auf das Interieur abgestimmt. Je nach Wunsch können die Gäste die Zimmer mit Blick Richtung gepflegten ruhigen Innenhof, auf den lebendigen Boulevard, den berühmten Azeglio Platz oder auf das Thyrennische Meer auswählen. Klimaanlage, Minibar und SAT-TV sind selbstverständlich.

13 Single Comfort  
11 Double Comfort  
16 Double Superior  
6 Double Deluxe  
5 Junior Suites

### Geschichte

Das Hotel Plaza e De Russie wurde 1871 entlang der Route der Grand Tour erbaut und ist das antikste in Viareggio. Das 135 Jahre alte, liebevoll restaurierte Haus im Belle Epoque Stil erhielt seinen Namen aufgrund des russischen Adels, der üblicherweise die langen Sommerferien hier verbrachte und sowohl die hohe Lebensqualität als auch die Herrlichkeit der Kunstrichtungen des frühen zwanzigsten Jahrhunderts schätzte. Heute erinnert die herrschaftliche Außenfassade an die prunkvollen Zeiten, im Inneren prägen Carrara-Marmor, Kristalleuchter oder edles Kirschbaumholz-Interieur das Bild.



## Umgebung

Es gibt zahlreiche Gründe, warum Viareggio und die Versilia so außerordentlich sind. Einer der wichtigsten ist der herrliche Strand mit feinem, hellen Sand, der über 20 km lang und 200 m breit ist und sanft ins Meer abfällt. Die weitläufigen naturbelassenen Strandkiefernwälder verlaufen parallel zum Meer und bieten ein Natur- und Sporterlebnis der ganz besonderen Art. Aber nicht nur das: In dieser Gegend werden Kultur und Geschichte in nahezu unberührter Form geboten. Schon Anfangs des 19. Jahrhunderts war sie Heimat und Treffpunkt bedeutender Künstler. Zu den wichtigsten Events im Jahr gehören der weltberühmte Karneval, der angesehene Literaturpreis von Viareggio sowie das Puccini-Festival in Torre del Lago, wo Giacomo Puccini lebte und einen Großteil seiner Opern komponierte. Dort befindet sich das Museumshaus, das für Besucher heute offen steht.

Heute ist Viareggio eine wichtige Hafenstadt mit stolzen Yachten, zahlreichen Liberty-Palästen, einer großen Promenade und bildet einen idealen Ausgangspunkt für Entdeckungsreisen zu den nahen Kunststädten (Pisa, Lucca) oder einfach für den Genuss der Ruhe und des Friedens der magisch anmutenden Ortschaften der Versilia. Im Sommer warten entspannende Stunden am Meer oder im Swimmingpool in der Vertragsbadeanstalt. Ein Golfplatz ist bequem in wenigen Minuten erreichbar.

## Meetings & Events

Für Geschäftsmeetings, Tagungen oder Seminare bis zu 90 Personen verfügt das Hotel über einen hellen und eleganten Raum mit einer Größe von 130 qm mit Tageslicht und modernsten technologischen Ausstattungen. Nur wenige Hotels in Italien können einen der Art besonderen Konferenzsaal zur Verfügung stellen, wie das Plaza e de Russie. Eingebettet in die wundervolle Küste von Viareggio, bietet das Hotel das gewisse „Mehr“ für Geschäftsmeetings, Tagungen, Schulungen oder Seminare. Zum Angebot des Hotels gehören 2 Sitzungssäle für die Business-Kunden, die „Sala Plaza“ und die „Sala Stampa“, die mit modernster Technologie ausgestattet sind.

Die „Sala Plaza“ weist eine Größe von 130qm auf, besitzt einen Fußboden aus Parkett, eine 1.75 x 3.50m große Leinwand, 36“-Farbfernseher, Kassettenrecorder mit Autoreverse-Funktion, fest installierte Mikrofone, Radiomikrofone, Verstärkeranlage, Audiowiedergabe, Flipchart, beleuchtete Tafel, Kodak carousel-Diaprojektor, Laserpointer, Wireless-Internetnetverbindung. Die „Sala Plaza“ bietet bis für 100 Personen Platz.

Die „Sala Stampa“ ist 30 qm groß, besitzt einen Fußboden aus Marmor, Beleuchtung mit natürlichen Lichtquellen (ganz verdunkelbar), eine 1.80 x 1.80m große Leinwand, 18“-Farbfernseher, Flipchart, beleuchtete Tafel, Kodak carousel-Diaprojektor. Die „Sala Plaza“ bietet bis für 15 Personen Platz



### **Restaurant La Terrazza**

„La Terrazza“ – Nomen est Omen. Das herrliche Restaurant auf der Dachterrasse des First Class Hotels in Viareggio bietet seinen Gästen ein atemberaubendes, spektakuläres Panorama mit weitem Ausblick über die Stadt, auf die Versilia dal Tiorreno bis zum Golf von La Spezia. Dem Terrazza-Gourmetteam ist es gelungen, das reizvolle Ambiente mit der Faszination der Gaumenfreuden einer sehr guten Küche zu verbinden.

Die regionale Küche zählt vor allem frische, mediterrane Fischgerichte zu ihrer Spezialität und widmet dieser Tradition besondere Aufmerksamkeit. Die romantische Kulisse der untergehenden Sonne im Thyrennischen Meer eignet sich hervorragend, die große Auswahl an italienischen und internationalen Weinen zu degustieren.

### **Der Koch**

Chefkoch des „La Terrazza“, Alessandro Collavoli, prägt seit 2007 die Küche des Hotel Plaza e de Russie. Mit viel Liebe zum Detail, kreativer Raffinesse und viel Fingerspitzengefühl kreiert er für seine Gäste Menüs auf höchstem Niveau. Vor allem frische Fischgerichte haben es Alessandro Collavoli angetan – diese gehören zu seinen Spezialitäten und sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen. Dass er sein Handwerk dazu nur in den besten Häusern gelernt hat, ist selbstverständlich. Auf seinem Weg ins „La Terrazza“ hat er sein Fachwissen in Häusern wie der „Enoteca Pinchiorri“ in Florenz, im „Il Lotty“ in Paris oder dem „Locanda Solarola“ perfektioniert. „Das wichtigste, also die Essenz eines jeden Gerichtes ist die sorgfältige Auswahl der Produkte. Mein Anspruch ist es, sie auf traditionelle Weise zuzubereiten und durch neue Techniken ihren vollen Geschmack zu entfalten“.

Tipp: handgemachte Pasta-Spezialitäten!

### **Die Küche**

Die Terrasse des Hotel Plaza e de Russie ist an sich schon eine Besonderheit: Wie das Deck eines Schiffes ist sie mit Holzböden ausgelegt, große Fenster geben den Blick auf das Meer frei. In diesem besonderen Ambiente lässt es sich vorzüglich speisen und dinieren. Die Gerichte des „La Terrazza“ bewegen sich gekonnt zwischen Tradition und Innovation. Besonderes Augenmerk wird auf Produkte regionaler Herkunft gelegt. Honig, Olivenöl, Kräuter aus der Toskana – im „La Terrazza“ ist Italien und seine kulinarischen Besonderheiten überall erleb- und schmeckbar. Auf der saisonalen Speisekarte befinden sich beispielsweise Seezungenfilets mit Kräutern, Risotto mit Wachteleier, gegrillte Jakobsmuscheln, Rotbarsch und viele andere Meeresjuwelen. Wer Fleischgerichte bevorzugt, kommt ebenfalls auf seine Kosten: Ob saftiges Roastbeef, saures Rinderfilet gratiniert mit Speck, Sardellen und Sellerie oder Gänseleber – in allen Gourmetgerichten von Alessandro Collavoli sind von der Vor- bis zur Nachspeise hundert Prozent Italien drin.

