



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 76

S. Ercolano

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola Directeur de la cave: Giuseppe Coppola Reception: Paola La Cagnina

Mer: pas très agitée



Aube: 5:56



Ciel: claire

Vent: W 14 km/h

Crépuscule: 19:49

Températures: 23°-31°

Nanni, Giuseppe, Annarita, Lucio, Paola, Nicolò, Lucia, Martina et Chiara vous accueillent chaleureusement et vous souhaitent à tous d' agréables vacances .

LA MÉDITERRANÉE DE PLUS EN PLUS TROPICALE

Avec l'augmentation des températures, les effets du réchauffement climatique affectent négativement le monde entier. Non seulement la terre en tant que sol, mais au contraire, la principale victime est la mer qui, de plus en plus chaude, modifie son équilibre et ses écosystèmes. L'une de ces conséquences est la présence de poissons tropicaux en Méditerranée, ce qui n'a jamais été vu auparavant. Deux sont à signaler pour leur dangerosité, repérés il y a quelques années avec quelques spécimens en Sicile : le poisson-balle tacheté et le poisson scorpion, le premier pour la viande à haute toxicité, le second pour les nombreuses épines vénéneuses dont il est recouvert.



Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui est le **BELIER**. C'est un bon jour pour collaborer avec les autres, ne soyez pas négatif et jouez avec. Vous pourriez être surpris.

AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 12 août 30 av. J.-C., il s'est suicidé et a été mordu par un aspic, la reine la plus célèbre d'Égypte : Cléopâtre. Elle est restée dans l'histoire pour avoir réussi à étendre considérablement le territoire égyptien et pour avoir été l'amant de Jules César.



Restez au courant des événements, événements et promotions du camping et de la cave à vin!
Rendez-vous sur www.cantinacoppola.it ou www.lamasseria.net et inscrivez-vous à notre [newsletter!](#)

La Masseria est aussi sur



...suivez-vous!

Distribution
Gratuit



**VERMENTINO
DAL 1980
nel Salento**

Le Vermentino Li Cuti est né dans les années 80 d'une expérience menée avec le savant Giovanni De Rinaldis. Cette vigne ici, dans l'arc Ionien-Gallipolitain, a trouvé un sol et un microclimat favorable. L'intuition est venue à Carlo Antonio Coppola de la mémoire des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, dans la région du Rhône inférieur en France, qu'il a visité en 1952, caractérisée par un sol très caillouteux. Les experts Antonio Calò et Angelo Costacurta ont loué le Vermentino Li Cuti dans leur livre "Dei Vitigni Italici". Essayez-le à l'apéritif frais.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offres du jour

Pâtes fraîches

(calamarata) €1,39

**Tartelettes au chocolat
€1,19**

Orangeade

S. Benedetto €0,79

En bas: la cave à vin la nuit
à pag. 7: vue sur Otranto



MATIN—PLAGE

9:30h Bonjour Masseria!

9:45h Stretching (plage)

**10:00h/12:00h Minilandia
(jeux à la plage 4-10 ans)
Junior club (11-17 ans,
plage)**

10:00h Radio Nostress

**11:00h Masseria swim fit-
ness pt.1 (step)**

11:30h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

**16:00 Bon Après-midi Mas-
seria**

16:00h-18:30

**Minilandia (4-10 ans)
Nutella party et maquilla-
ge pour enfants (Théâtre)
Juniorlandia (11-17 ans)
(Théâtre)**

**16:00h Tournoi relax de
Briscola (senior et junior)**

**17:00h Masseria swim fit-
ness pt.2 (3 circuit)**

**17:15h
Tournoi de babyfoot
(senior et junior)**

SOIR-THÉÂTRE

21:05h Opening night

21:25h baby dance

**22:00h Cabaret et après
minuit tous à la plage chez**



De 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille avec bateaux à voile et de l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité.

Le Coppola, d'origine sicilienne, est arrivé à Gallipoli au XVe siècle. Dans la belle ville, Orsino Coppola en 1489 a épousé Laura Cuti, descendante d'une famille noble du lieu, qui a apporté en dot un domaine de 8 hectares dans la campagne de Sannicola, transmis de père en fils depuis 15 générations et toujours détenu par Coppola et cultivé avec des vignes. En 1715, Carlo Antonio Coppola construisit le Palazzo Coppola à Alezio, dans les caves duquel il y avait une meule pour le broyage du raisin et une cave à barriques capable de contenir 20 grands fûts en bois de châtaignier.

Dans la génération suivante, on se souvient de Giovanni, journaliste, fondateur du quotidien "Lo Spartaco" (1887-1914).

Au XXe siècle, la ferme Coppola a commencé à consolider son caractère entrepreneurial grâce aux innovations introduites par Niccolò, fils de Giovanni, qui a obtenu son diplôme d'ingénieur en 1921, pendant la période des vendanges était entièrement consacrée à la propriété viticole jusqu'à ce qu'il décide de construire une cave équipée de techniques modernes de vinification. Le dévouement de l'ingénieur Niccolò a trouvé un terrain fertile dans les inclinaisons de l'un de ses fils, Carlo Antonio, qui en 1947 s'est spécialisé dans la viticulture, l'œnologie et l'œnologie aromatique à la Regia Scuola Enologica Umberto I à Alba. La même année, grâce au professionnalisme de Carlo Antonio a commencé à embouteiller les vins produits. La philosophie d'entreprise clairvoyante, basée sur la combinaison de l'innovation et de la tradition, est fortement soulignée au cours de ces années.

(segue a pagina 6)

Depuis 1489, une grande passion... le Vin



L'histoire de la **Cantina Coppola** est étroitement liée à celle de la famille Coppola et remonte à **1489**.

En 2012, *Niccolò Coppola s.r.l.* a été inscrite au **registre national des entreprises historiques** et a reçu le **prix national "De père en fils". le goût de faire l'entreprise"** promu par les Chambres de Commerce de Milan et Monza.

La seule cave à préserver la tradition du territoire par la mise en bouteille de l'**ALEZIO DOC**, une petite dénomination de negroamaro (des régions de Gallipoli, Alezio, Tuglie et Sannicola) à laquelle Carlo Antonio Coppola, fondateur de la cave et père des propriétaires actuels Giuseppe et Lucio a donné une contribution fondamentale.

Parmi les pratiques agronomiques, celles de l'agriculture biologique sont privilégiées, comme l'engrais vert et le désherbage mécanique. La récolte se fait à la main.

La cave à vin de la **Cantina Coppola** est ouverte tous les jours **du lundi au samedi de 9h à 13h et de 17h à 20h et le dimanche de 17h à 20h**.

Le personnel se fera un plaisir de vous faire visiter la nouvelle cave à vin, de découvrir l'histoire centenaire de la cave et de notre production, et se fera un plaisir de vous donner des suggestions pour vos achats.

Les **dégustations gratuites** proposées par le Camping La Masseria ont lieu de **9h30 à 12h et de 17h30 à 19h30** et comprennent la dégustation d'un verre par personne, selon la proposition du jour de la boutique.

Pour ceux qui veulent continuer avec d'autres dégustations, nous proposons la formule **Taste and Go** avec 3, 4 ou 7 verres de votre choix. (€ 15, 20, 35)

Pour une visite plus sereine et agréable, nous vous recommandons de venir nous rendre visite en début de semaine.

La cave à vin est un environnement qui ne convient pas aux enfants. En ce qui concerne tout, nous vous suggérons d'éviter les vêtements de plage (costume, serviettes de plage...).

LES RESTAURANTS

Depuis cette année, l'offre de restauration de notre entreprise a été élargie et qualifiée pour répondre aux préférences gastronomiques de nos clients, avec la table chaude et deux nouveaux restaurants.

Restaurant Vigneto del Gusto

La nouvelle cave à vin accueille le Vigneto del Gusto, un restaurant gastronomique où le chef Franco Tornese propose de retravailler la cuisine locale et traditionnelle en combinaison avec les vins Coppola.

Vous pouvez choisir entre le menu à la carte et les itinéraires de dégustation innovants dans lesquels chaque plat est accompagné d'un vin. Les protagonistes sont le poisson gallipolino et les vins de la cave Coppola.

Du menu Dans le sillage de la tradition à 3/4/7 et L'Oro Rosso di Gallipoli, de nombreuses occasions d'expérimenter des combinaisons savoureuses.

Ouvert pour le dîner du mardi au dimanche.

Info et réservations : 392 9506940

Restaurant bracerie pizzeria 14/89 Food Pop

Dans l'ancienne cave à vin, on le retrouve au bord de la piscine. De la pizza aux sandwiches, des fines viandes locales aux plats gastronomiques du chef Tornese, un endroit pour tous les goûts.

Ouvert tous les jours pour le dîner.

Info e réservations : 391.1009561 | 0833.204643

"Nous croyons qu'un tel patrimoine artistique ne doit pas être la joie et le plaisir de quelques-uns, il doit être dispersé parmi les différents descendants, mais rester uni et à la vue de tous.

Avec cette motivation, en 1982, la famille Coppola a fait don de 22 tableaux précieux du peintre Giovanni Andrea Coppola, né à Gallipoli en 1596, à la Municipalité de Gallipoli.

Le 10 août 2012, le maire Francesco Errico a inauguré la salle "Coppola Collection".



"Natura Morta" Giovanni Andrea Coppola

En 1965, l'ingénieur Niccolò Coppola, à la suite du projet discuté dans sa thèse sur la construction d'un grand hôtel et le potentiel touristique du Salento, quitte la profession et fonde le Camping La Vecchia Torre, le premier établissement touristique en plein air du Salento. Le panneau à l'entrée est clair : "Organisation touristique de la ferme Niccolò Coppola". Les innovations continuent, en 1980 Carlo Antonio, soutenu par son épouse Maria, crée un deuxième complexe touristique en continuité avec le premier, le Camping La Masseria. Les deux villages sont maintenant actifs et fréquentés par des touristes du monde entier.

En 2004, pour consacrer le binôme tourisme-agriculture, le choix décisif pour construire dans la zone du camping, la nouvelle Cantina Coppola. "La cave à vin et le village qui l'entoure le premier modèle de cave hospitalière en Italie. Depuis environ un an, l'entreprise s'est engagée dans un autre défi entrepreneurial : la construction d'une nouvelle cave à vin, qui sera inaugurée en juin, moderne et innovante dans la forme et les matériaux, projetée exclusivement pour accueillir le touriste du vin en l'impliquant dans un tour fascinant qui commence à partir des vignobles et se termine par la dégustation dans une salle de dégustation surplombant les vignobles.

Un défi qui implique toute la famille : Nanni, Giuseppe avec sa femme Annarita, Lucio avec sa femme Paola représentent aujourd'hui la quinzième génération d'entrepreneurs dans le domaine de la viticulture.

Pendant ce temps, la seizième génération de Niccolò, Lucia, Martina et Chiara grandit.....

RECETTE DU JOUR

Galettes salade salentine

(da velocissimo.it)

Ingrédients : 500gr de farine blanche, 200gr de tomates pelées, 300gr d'olives noires dénoyautées, 2 cuillères à soupe de câpres, un bouquet de persil, sel, piment, Cantina Coppola huile d'olive extra vierge.

Pour les crêpes déjà préparées avec de la farine et de l'eau dans un grand récipient, ajoutez les olives, les câpres, les tomates coupées en petits morceaux et laissées à égoutter, le persil haché. Bien mélanger le tout et prendre des cuillerées de pâte à frire avec une cuillère en bois et verser dans une poêle à huile à feu moyen et laisser frire et dorer, puis retirer les crêpes et les déposer sur du papier absorbant.



OTRANTO, L'HISTOIRE ET LA MER

Si Gallipoli est connue pour ses couchers de soleil rouge feu, avec le soleil qui semble se cacher dans la mer, Otranto est célèbre, ainsi que pour sa beauté, aussi pour être le premier village en Italie qui voit l'aube tous les jours, étant la municipalité la plus à l'est du pays. Mais ce n'est qu'un aspect de la ville. Destination touristique populaire depuis des années, c'est un trésor d'art et d'histoire. La mer est l'essence même de ce village, étant un avant-poste naturel qui s'étend vers la Méditerranée. La vieille ville et la promenade sont certainement les points forts, avec la belle cathédrale dédiée aux martyrs, dont nous parlerons demain à l'occasion de leur fête. Mais il y a aussi la nature qui se montre ici dans toute sa particularité, avec la région de l'Alimini et les carrières de bauxite. Définitivement un must pour ceux qui viennent au Salento !

EVENEMENTS

> **Arborea mente.** Un chemin de bien-être qui nous rapproche de ce qui est le plus important pour nous sur la planète : les arbres. **Exercices de yoga tonifiant et relaxant** et de méditation arboricole par Ilaria Mancino. A la fin de la pratique une dégustation de vins proposée par la cave Coppola 1489. Si vous le souhaitez, vous pouvez continuer votre exploration du monde de Flora avec un menu végétarien. Arborea Mente aura lieu tous les lundis à 19h à Tenuta Patitari di Cantina Coppola 1489. Une contribution de 15 euros est demandée pour la méditation et la dégustation.

Pour l'expérience, y compris le dîner, la contribution est de 40 euros.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE.

Informations et réservations : 3881874231
Cave Coppola.
Info Alessio :3208788887

> Rendez-vous à **Montegrappa** avec le **festival de boulettes de viande** et de **pignata** de viande, un rendez-vous attendu dans l'un des plus hauts lieux du Salento, et pour cela généralement aussi parmi les plus frais. Une soirée pour déguster les plats typiques du Salento et danser entre amis.

INFORMATIONS ET NUMEROS UTILES

HORAIRES DES SERVICES

Restaurants:

(self service)

13:00-15:00

19:30-22:30

1489 Food Pop

20:00 - 23:30

(0833-204643)

Il Vigneto

del Gusto

de 19:30

Fermé le lundi

(392 950 6940)

Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

Bar de la plage:

8:00-20:00

Supérette:

7:30 - 23:30

Bar de la piscine

10:30 - 19:00

Bar Camping:

07:00 - 24:00

Location de vélos

Tous les jours à l'in-
stallation sportive
348/5906070

Salento In Bus

Actif tous les jours

Info line

344/2274620



SAINTE MESSE

Près de la piscine

h. 9:30

Coiffeur (Diego): 347-9552413

Coiffeuse (Maria): 349-5790433

Esthéticien (Alessia): 349-2666262

COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS

> Piscine: 10:30 - 19:00

> Dégustation de vins

(cave à vin)

10:00-12:30

17:30-19:30

> Animation

> Navette a/r Gallipoli:

8:00-9:00-10:00

19:00-20:00-21:00-22:00-

23:00-24:00

> Entrée libre:

Salle de la collection Coppola

Musée civique;

Musée du mer.

Ouvertures quotidiennes

10:00-13:00/17:00-24:00

Moulin à huile 10:00-13:00

15:00-22:00

La cave à vin est accessible en marchant le long de la route principale au-delà de l'aire de stationnement. Maillot de bain non admis. Non adapté aux enfants.



GARDE MEDICALE ET ASSISTANCE MÉDICALE TOURISTIQUE

Près de Lungomare Marconi, entrée monumentale de l'ancien hôpital

du lundi au samedi de 9:00 à 19:00 et de 20:00 à 8:00

dimanche h24 **TEL. 0833 266250** et h24 dans le centre historique,

via S. Angelo (05/06-15/09) **TEL. 0833 260263**

Pharmacie de garde; MERENDA LUIGI Corso Roma 11, GALLIPOLI



RAPPEL:

1. Les voitures ne peuvent circuler à l'intérieur du camping qu'au moment de l'arrivée et du départ de 8h à 13h et de 16h à minuit.
2. Pendant les heures de repos, de 14 à 16 et de 24 à 7h30 est strictement interdit tout bruit gênant.
3. Le prix du séjour est calculé à partir du moment de l'arrivée jusqu'à 10 heures du lendemain ; le séjour, même partiel après 10 heures, implique le paiement de la totalité du prix du séjour.
4. Les invités ou visites ne sont pas autorisés du 12/08 au 15/08.

Urgence sanitaire **118**

Gendarmerie **112**

Police **113**

Garde de Finances **117**

Pompiers **115**

Garde-Côtes **1530**

Vétérinaire **340 1390835**

Police Municipale **0833 275545**

Distributeur LPG **0833 262073**

Gare de Gallipoli FSE **0833 266214**

Gare de Lecce **0832 303403**

Pro Loco **0833 263007**