



# IL CAMPEGGIATORE

Anno VI  
Numero 76

S. Ercolano

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso  
Vento: W 14 km/hAlba: 5:56  
Tramonto: 19:49Cielo: sereno  
Temperature: 23°-31°

**Nanni, Giuseppe, Annarita, Lucio, Paola, Niccolò, Lucia, Martina e Chiara porgono un cordiale benvenuto e augurano a tutti una piacevole vacanza.**

## MEDITERRANEO SEMPRE PIÙ TROPICALE

Con il progressivo aumento delle temperatura tutta la terra risente negativamente degli effetti del riscaldamento globale. Non solo la terra come suolo però, anzi, la principale vittima è proprio il mare che diventando sempre più caldo vede modificarsi equilibri ed ecosistemi. Una conseguenza è la presenza di pesci tropicali nel mar mediterraneo, mai avvistati prima. Due sono da segnalare per la loro pericolosità, avvistati da qualche anno con alcuni esemplari in Sicilia: il pesce palla maculato ed il pesce scorpione, il primo per la carne con alta tossicità, il secondo per le numerose spine velenose di cui è ricoperto.



### *Di che segno sei*

Il segno di oggi è l'**ARIETE**. È una bella giornata per collaborare con gli altri, non siate negativi e mettetevi gioco. Potreste restare sorpresi.

### OGGI, NELLA STORIA

Il 12 agosto del 30 a.C. si tolse la vita facendosi mordere da un aspide, la più famosa regina d'Egitto: Cleopatra. E' rimasta alla storia per essere riuscita ad espandere notevolmente il territorio egiziano e per essere stata l'amante di Giulio Cesare.



**Restate sempre aggiornati** su appuntamenti, eventi e promozioni del campeggio e della cantina!  
Collegatevi su: [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) o [www.lamasseria.net](http://www.lamasseria.net) e iscrivetevi alla nostra **newsletter!**

La Masseria è anche su



...seguici!

Distribuzione  
Gratuita



**VERMENTINO**

**dal 1980  
nel Salento**

Il Vermentino Li Cuti nasce negli anni 80 da una sperimentazione condotta con lo studioso Giovanni De Rinaldis. Questo vitigno qui, nell’arco ionico-gallipolino, ha trovato terreno e microclima favorevoli. L’intuizione venne a Carlo Antonio Coppola dal ricordo dei vigneti di Châteauneuf-du-Pape, nella zona del basso-Rodano in Francia, che visitò nel ’52, caratterizzati da un terreno molto ciottoloso. Gli esperti Antonio Calò e Angelo Costacurta hanno elogiato il Vermentino Li Cuti nel loro volume “Dei Vitigni Italiani”. Da provare come fresco aperitivo.

**OFFERTA SPECIALE**

**Market**

*Offerte del giorno*

**Pasta fresca  
(calamarata)  
€ 1,39**

**Crostatine cioccolato  
€1,19**

**Aranciata**

**S. Benedetto € 0,79**

In basso: la cantina di sera  
a pag. 7: veduta di Otranto



**MATTINA—SPIAGGIA**

**Ore 9:30**  
*Buongiorno Masseria!*

**Ore 9:45** Stretching

**Ore 10:00/12:00** Minilandia  
giochi in spiaggia(4-12 anni)  
**Junior club (13-17 anni,  
spiaggia)**

**Ore 10:00** Radio Nostress

**Ore 11:00** Masseria Swim  
Fitness pt.1 (Step)

**Ore 11:30** Baby Dance

**Ore 11:45** Gioco aperitivo

**POMERIGGIO-PISCINA**

**Ore 16:00**  
*Buon pomeriggio Masseria!*  
**Ore 16:00-18:30**

**Minilandia (4-12 anni)**  
**nutella party-trucca bimbi**  
**(ritrovo in teatro)**  
**junior club (13-17 anni)**  
**(ritrovo in teatro)**

**Ore 16:00** Torneo relax di  
Briscola (junior/senior)

**Ore 17:00** Masseria Swim  
Fitness pt.2 (circuito a 3)

**Ore 17:15**  
Torneo di Calcio balilla  
(junior/senior)

**SERA-TEATRO**

**Ore 21:05** Ritrovo in teatro

**Ore 21:25** baby dance

**Ore 22:00** Varietà cabaret e  
a seguire tutti in spiaggia da  
Marcello



***Dal 1400 ad oggi un viaggio nella storia di famiglia tra velieri e arte, imprenditorialità, viticoltura e ospitalità***

***I Coppola***, di origini siciliane, giunsero a Gallipoli nel XV secolo. Nella Bella Città, Orsino Coppola nel 1489 sposò Laura Cuti, discendente di una nobile famiglia del luogo, che portò in dote una tenuta di 8 ettari in agro di Sannicola, tramandata da padre in figlio per ben 15 generazioni ed ancora oggi di proprietà Coppola e coltivata a vigneto. Nel 1715, Carlo Antonio Coppola edificò in Alezio Palazzo Coppola nelle cui cantine trovarono posto un palmento per la pigiatura dell'uva e la bottaia capace di ospitare 20 grandi botti in legno di castagno.

Nella generazione successiva, ricordiamo Giovanni, giornalista, fondò il quotidiano "Lo Spartaco" (1887-1914).

Nel novecento l'azienda agricola Coppola iniziò a consolidare il suo carattere imprenditoriale grazie alle innovazioni introdotte da Niccolò, figlio di Giovanni, il quale laureatosi in ingegneria nel 1921, nel periodo della raccolta dell'uva si dedicava totalmente all'azienda vitivinicola di proprietà fino a decidere di edificare uno stabilimento vinicolo dotato delle moderne tecniche di vinificazione. La dedizione dell'ingegnere Niccolò trovò terreno fertile nelle inclinazioni di uno dei suoi figli, Carlo Antonio, che conseguì nel 1947 la specializzazione in viticoltura, enologia ed aromaterìa enologica presso la Regia Scuola Enologica Umberto I di Alba. Nello stesso anno, grazie alla professionalità di Carlo Antonio si diede inizio all'imbottigliamento dei vini prodotti. La lungimirante filosofia aziendale che fonda sul binomio innovazione e tradizione, si delinea fortemente in quegli anni.  
(segue a pagina 6)

## *Dal 1489, una grande passione ... il Vino*



La storia di **Cantina Coppola** è strettamente legata a quella della famiglia Coppola ed affonda le sue origini nel **1489**.

Nel 2012 la **Niccolò Coppola s.r.l.** è stata inserita **nell'albo nazionale delle aziende storiche** ed è stata insignita del **Premio Nazionale "Di padre in figlio. Il gusto di fare impresa"** promosso dalle Camere di Commercio di Milano e di Monza.

Unica cantina a custodire la tradizione del territorio imbottigliando la **DOC ALEZIO**, piccola denominazione di negroamaro (delle zone di Gallipoli, Alezio, Tuglie e Sannicola) al cui disciplinare ha dato un fondamentale contributo **Carlo Antonio Coppola**, fondatore della Cantina e padre degli attuali proprietari Giuseppe e Lucio.

Tra le pratiche agronomiche si prediligono quelle dell'agricoltura biologica come il sovescio e il diserbo meccanico. La raccolta è effettuata a mano.

L'azienda produce da sempre anche Olio Extra Vergine e Olio Vergine (per scelta) dagli uliveti di proprietà.

L'enoteca di **Cantina Coppola** è aperta tutti i giorni **dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 17 alle 20 e la domenica dalle 17 alle 20**.

Lo staff vi attende per guidarvi in una visita della nuova cantina, alla scoperta della storia aziendale centenaria e della nostra produzione, e sarà lieto di darvi suggerimenti per i vostri acquisti.

Le **degustazioni omaggio** offerte dal Camping La Masseria si effettuano **dalle 9,30 alle 12 e dalle 17,30 alle 19,30** e prevedono l'assaggio di un calice a testa, secondo la proposta del giorno dell'enoteca.

Per chi volesse continuare con altri assaggi proponiamo la formula **Taste and Go** con 3, 4 o 7 calici a scelta. (€ 15, 20, 35)

*\* Per una visita più serena e godibile consigliamo di venire a trovarci nei primi giorni della settimana.*

*\* L'enoteca è un ambiente poco adatto ai più piccoli. Nel rispetto di tutti suggeriamo di evitare abbigliamento da spiaggia (costume, teli mare...)*

## LA RISTORAZIONE

*Da quest'anno l'offerta di ristorazione della nostra azienda si è ampliata e qualificata, per assecondare le preferenze gastronomiche dei nostri ospiti, con la tavola calda e i due nuovi ristoranti.*

### *Ristorante Vigneto del Gusto*

La nuova Cantina ospita *Vigneto del Gusto*, un ristorante gourmet in cui lo chef *Franco Tornese* propone la sua rielaborazione della cucina locale e tradizionale in abbinamento con i **vini Coppola**.

Potrete cenare scegliendo tra il menù alla carta e gli innovativi percorsi di degustazione in cui ad ogni piatto è abbinato un vino. Protagonisti il pescato gallipolino e i vini di cantina Coppola.

Dal menù *Nel solco della tradizione* ai 3/4/7 fino a *L'Oro rosso di Gallipoli*, tante opportunità di sperimentare gustosi accostamenti.

Aperto a cena dal martedì alla domenica. **Info e prenotazioni: 392 9506940**

---

### *Ristorante braceria pizzeria 14/89 Food Pop*

Nella sede della vecchia cantina, lo incontrate costeggiando la piscina. Dalla pizza ai panini, dalle pregiate carni locali fino ai piatti gourmet dello chef *Tornese*, un posto per tutti i gusti.

Aperto tutti i giorni a cena.

**Info e prenotazioni : 391.1009561 | 0833.204643**

*"Noi crediamo che, simile patrimonio artistico, non debba essere gioia e diletto di pochissimi, ne debba essere disperso tra i vari discendenti, ma rimanere unito e alla vista di tutti."*

Con questa motivazione nel 1982 la famiglia Coppola ha donato al Comune di Gallipoli 22 preziose tele del pittore Giovanni Andrea Coppola nato a Gallipoli nel 1596.

Il 10 agosto 2012 il sindaco Francesco Errico ha inaugurato la sala "Collezione Coppola".



*"Natura Morta" Giovanni Andrea Coppola*

Nel 1965 l'ingegnere Niccolò Coppola, facendo seguito al progetto discusso nella sua tesi di laurea avente come tema la costruzione di un grande albergo e le potenzialità turistiche del Salento, lascia la professione e fonda il Campeggio La Vecchia Torre, la prima struttura turistica all'aria aperta del Salento. L'insegna all'ingresso parla chiaro : "organizzazione turistica dell'azienda agricola Niccolò Coppola". Le innovazioni continuano, nel 1980 Carlo Antonio, sostenuto dalla moglie Maria, crea un secondo complesso turistico in continuità con il primo, il Camping La Masseria. Entrambi i villaggi sono ad oggi attivi e frequentati da turisti da tutto il mondo.

Nel 2004, per consacrare il binomio turismo-agricoltura, la scelta determinante di costruire all'interno dell'area del Campeggio, la nuova Cantina Coppola. "La cantina con il villaggio intorno" , il primo modello in Italia di Cantina ospitale. Da circa un anno l'azienda è impegnata in una ulteriore scommessa imprenditoriale: la costruzione di una **nuova Cantina, che sarà inaugurata a giugno**, moderna ed innovativa nella forma e nei materiali, proiettata esclusivamente all'accoglienza dell'enoturista coinvolgendolo in un affascinante percorso di visita che parte dai vigneti e si conclude con la degustazione all'interno di una Wine Room affacciata sui vigneti aziendali.

Una sfida che vede coinvolta l'intera compagine familiare: Nanni, Giuseppe con la moglie Annarita, Lucio con la moglie Paola rappresentano oggi la quindicesima generazione imprenditoriale nel campo della vitivinicoltura.

Intanto, cresce la sedicesima generazione *Niccolò, Lucia, Martina e Chiara...*

## RICETTA DI OGGI

### Frittele salentine

(da [velocissimo.it](http://velocissimo.it))

**Ingredienti: 500gr di farina bianca, 200gr di pomodori pelati, 300gr di olive nere snocciolate, 2 cucchiaini di capperi, un mazzetto di prezzemolo, sale, peperoncino, olio extra vergine d'oliva Cantina Coppola**

Alla pastella per frittelle già preparata con la farina e acqua in un recipiente capiente, si aggiungono le olive, i capperi, i pomodori tagliati a pezzettini e lasciati sgocciolare, il prezzemolo tritato. Si amalgama bene il tutto e si prendono delle cucchiainate di pastella con un cucchiaino di legno e si versano in una padella d'olio a fuoco medio e si lascia friggere e dorare, poi si tolgono le frittelle e si posano su carta assorbente.



## OTRANTO, STORIA E MARE

Se Gallipoli è nota per i suoi tramonti rosso fuoco, con il sole che sembra nascondersi nel mare, Otranto è famosa, oltre che per la sua bellezza, anche per essere il primo paese d'Italia che ogni giorno vede l'alba, essendo il comune più a est. Ma questo è solo un aspetto della città. Da anni rinomata meta turistica, è uno scrigno di arte e storia. Il mare è l'essenza di questo borgo, essendo un avamposto naturale proteso verso il mediterraneo. Il centro storico ed il lungomare sono sicuramente i pezzi forti, con la stupenda cattedrale dedicata ai Martiri, di cui parleremo domani in occasione della loro festa. Ma c'è anche la natura che qui si mostra in tutta la sua particolarità, con la zona degli Alimini e le cave di bauxite. Sicuramente una tappa obbligata per chi viene nel salento!

## EVENTI

> **Arborea mente.** Un percorso di benessere che ci avvicina a ciò che sul pianeta è più importante per noi: gli alberi. **Esercizi di tonificazione e distensione yoga** e meditazione arborea a cura di Ilaria Mancino. Al termine della pratica una degustazione di vino proposto da cantina Coppola 1489. Chi vuole può proseguire l'esplorazione nel mondo di Flora con un menù vegetariano. Arborea Mente si terrà tutti i lunedì alle ore 19 presso Tenuta Patitari di Cantina Coppola 1489. E' richiesto un contributo di euro 15 per la meditazione e degustazione.

Per l'esperienza comprensiva di cena il contributo è di euro 40.

### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

**Info e prenotazioni:**  
3881874231

**Cantina Coppola.**

**Info Alessio:3208788887**

> Appuntamento a **Montegrappa** con la **sagra della polpetta e della carne alla pignata**, un appuntamento atteso in uno dei posti più alti del salento, e per questo di solito anche tra i più freschi. Una serata per gustare alcuni dei piatti tipici del salento e per ballare in compagnia.

## INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

### ORARI

#### SERVIZI:

#### Ristoranti:

#### Tavola Calda

13:00-15:00

19:30-22:30

#### 1489-Food pop

20:00 - 23:30

(0833-204643)

#### Vigneto del Gusto

dalle 19:30

(392 950 6940)

(chiuso il lunedì)

#### Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

#### Bar spiaggia:

8:00-20:00

#### Market:

7:30 - 23:30

orario continuato

#### Bar piscina

10:30 - 19:00

#### Bar Campeggio:

07:00 - 24:00

#### Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.

#### Info line

**344/2274620**

#### Noleggio bici

**Tutti i giorni presso**

**Impianto Sportivo**

**348/5906070**



#### SANTA MESSA

Presso la piscina

Ore 9:30

Barbiere (Diego): 347-9552413  
Parrucchiera (Maria): 349-5790433  
Estetista (Alessia): 349-2666262

## INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

- |  |  |   |
|--|--|---|
| > Ingresso in piscina:<br>10:30 - 19:00                | > Navetta a/r Gallipoli:<br>8:00-9:00-10:00<br>19:00-20:00-21:00-22:00-<br>23:00-24:00 | Museo Civico;<br>Museo del mare.<br>Aperture tutti i giorni<br>10:00 -13:00/17:00-24:00<br>Frantoi 10:00-13:00<br>15:00-22:00 |
| > Degustazione (Cantina)<br>10:00-12:30<br>17:30-19:30 | > Ingresso gratuito:<br>Sala Collezione Coppola;                                       |   |
| > Animazione   |  |   |

**In cantina si accede passeggiando lungo la strada poderale oltre l'area parcheggio  
Non si accede in costume da bagno. Ambiente non adatto ai bambini.**



### GUARDIA MEDICA E ASSISTENZA SANITARIA TURISTICA

Presso Lungomare Marconi, ingresso monumentale del vecchio ospedale  
dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 19:00, dalle 20:00 alle 8:00

**Domenica h24 TEL. 0833 266250 e h24 nel centro storico,**

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

**Farmacia di turno: MERENDA LUIGI Corso Roma 11, GALLIPOLI**



### DA RICORDARE:

1. Le auto possono circolare all'interno dell'area destinata a Campeggio solo al momento dell'arrivo e della partenza dalle ore 8 alle 13 e dalle 16 alle 24.
2. Durante le ore di riposo, dalle 14 alle 16 e dalle 24 alle 7:30 è rigorosamente proibito ogni rumore molesto.
3. Il corrispettivo del soggiorno è calcolato dal momento dell'arrivo sino alle ore 10 del giorno successivo; la permanenza anche parziale successiva alle ore 10 comporta il pagamento dell'intera tariffa di soggiorno.
4. Non sono ammessi ospiti o visite dal 12/08 al 15/08.

**Emergenza sanitaria 118**

**Carabinieri 112**

**Polizia di Stato 113**

**Guardia di finanza 117**

**Vigili del fuoco 115**

**Soccorso in Mare 1530**

**Veterinario 340 1390835**

**Vigili Urbani 0833 275545**

**Distributore GPL 0833 262073**

**Stazione Gallipoli FSE0833 266214**

**FS Lecce 0832 303403**

**Pro Loco 0833 263007**