



# IL CAMPEGGIATORE

Anno VI  
Numero 66

S. Eusebio

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso  
Vento: W 11 km/hAlba: 5:47  
Tramonto: 20:01Cielo: sereno  
Temperature: 24°-31°

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

## *Passeggiata sonora tra i filari e degustazione*

Cantina Coppola in collaborazione con l'associazione Sounday organizza "Fruscio di Pampini", appuntamento con i suoni della vigna, con la meditazione yoga e la degustazione. Un'occasione per ascoltare il paesaggio in una esplorazione polisensoriale tra i piaceri del palato, del gusto e del suono. Al termine della passeggiata degustazione di un calice di Rosato. Per chi vuole continuare la serata cena in abbinamento ai nostri vini presso il ristorante **Vigneto del gusto**.



### Costi:

passeggiata + degustazione € 15; passeggiata + degustazione + cena € 40.

Prenotazione obbligatoria entro le 15 al numero 388 18 74231



### *Di che segno sei*

Il segno di oggi è **PESCI**. È il momento di riflettere sulle scelte importanti, di superare i bivi ed imboccare una strada sicura.

### OGGI, NELLA STORIA

Il 2 agosto del 1921 moriva a Napoli, a causa di una peritonite, il tenore Enrico Caruso, uno tra i primi artisti della voce ad incidere su disco le proprie opere. Il tenore, tra i più importanti d'Italia e del mondo ha cantato in numerosi teatri, tra cui il Metropolitan di New York.



**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



**NEGROAMARO  
BIANCO, GUSTO  
ED ELEGANZA!**

Il Rocci di Cantina Coppola, primo negroamaro bianco in assoluto, nasce nel 2006 dall'intuizione di Carlo Antonio Coppola e dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi, convinti che le caratteristiche organolettiche peculiari del negroamaro potessero conferire anche alla vinificazione in bianco una struttura di grande impatto. Le prime annate furono imbottigliate come Vino da Tavola, poiché in nessuna Doc e Igt era contemplata la vinificazione del Negroamaro in bianco. In seguito è stata ottenuta la denominazione di Igt Puglia. Oggi tra i nostri vini più apprezzati.

OFFERTA SPECIALE

**Market**

*Offerte del giorno*

**Strudel €1,19**

**Nescafé cappuccino  
€1,00**

**Mbattista Caffè €1,80**

In basso: inaugurazione della cantina  
a fianco: una foto di Martano



**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)**

**Caccia al tesoro e giochi in piscina (teatro)**

**Juniorlandia(13-17 anni) (teatro)**

**Ore 16:00 Torneo relax di Freccette**

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

**Ore 17:15**

**Torneo di Ping Pong (junior/senior)**

**SERA-TEATRO**

**Ore 21:05 Ritrovo in teatro**

**Ore 21:25 baby dance**

**Ore 22:00 Il minishow e a seguire tutti in spiaggia da Marcello**

## RICETTA DI OGGI

### Tranci di tonno al sugo

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

**Ingredienti: 600gr di tonno. 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 300gr di sugo di pomodoro, prezzemolo, capperi, oliva, Olio extravergine d'oliva Cantina Coppola**

Preparare del sugo. In una padella mettere dell'olio extravergine d'oliva, aglio e peperoncino e far scaldare tutto ben bene. Quando l'olio è ben caldo buttarvi dentro i tocchetti di pesce e girarli ripetutamente a fuoco alto per 3 o 4 minuti. Dopodichè abbassare la fiamma, versare il sugo precedentemente preparato, i capperi e le olive, e lasciare cucinare a fuoco lento per ½ ora. Dopodichè spegnere il fuoco, mettere una bella splverata di prezzemolo tritato e servire.



## GRECÌA SALENTINA#4

### MARTANO

Il viaggio tra i paesi del *Griko*, il dialetto di derivazione greca tipico della zona centrale del salento, ci porta oggi nel comune di Martano. Con i suoi 9000 abitanti circa è la città più popolosa della Grecia, e dal 2017 è diventata anche città dell'aloë, grazie alle numerose attività impegnate nella coltivazione e trasformazione di questa pianta. Le origini di questo paese risalgono alla preistoria, come testimoniano alcuni monumenti dell'epoca, passando attraverso l'occupazione romana e bizantina, quest'ultima importantissima per la definizione di cultura, tradizione folklore. Tante anche qui le cose da vedere tra chiese, tipo quelle della Madonna Assunta, dei Domenicani, dell'immacolata e di Santa Maria degli angeli. Non solo chiese tuttavia, il centro storico offre tante curiosità, tra cui le case a corte, tipiche di questa zona e del salento tutto.

## EVENTI

> Continua stasera a **Leverano** una delle feste della birra più famose d'Italia: il **Birra & Sound**. Per quasi una settimana questa piccola città diventa la capitale della birra e della musica, presso l'area mercatale. Stasera spettacolo musicale "l'emozione ferma il tempo"

> parte stasera a **Melendugno** la **Sagra Te lu Purpu**, l'ormai ventennale appuntamento con il pesce fresco dell'adriatico ed il polpo, ma non solo. Ricco anche il programma di intrattenimento musicale. Si comincia oggi con l'animazione del gruppo folk 2000 e dello Zoo di 105.

> A **Zollino** stasera la **festa dello Scèblasti**, pane tipico di queste zone, condito e molto saporito. Non mancherà ovviamente la musica.

# 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

chiuso il Lunedì

(392 950 6940)

#### Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

#### Bar spiaggia:

8:00-20:00

#### Market:

7:30 - 23:30

orario continuato

#### Bar piscina

10:00 - 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**

*Mercato settimanale*

## **GALATINA**

Quartiere Fieristico

Info: Vigili Urbani

**0836 566514**

Barbiere (Diego): 347-9552413

Parrucchiera (Maria): 349-5790433

Estetista (Alessia): 349-2666262

## **INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO**

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

**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.**

**Il MEDICO è presente oggi dalle 18:30 alle 20:30**

**GUARDIA MEDICA : dal lunedì al venerdì dalle 20:00 alle 8:00**

**sabato e domenica h24 **TEL. 0833 266250****

**Presso Lungomare Marconi, ingresso monumentale del vecchio ospedale  
e h24 nel centro storico, via S. Angelo (05/06-15/09) **TEL. 0833 260263****

**Farmacia di turno: DE BELVIS Corso Roma 43, 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**