



LE CAMPEUR



Année VI
Numero 68

S. Nicodemo

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: pas très agitée



Aube: 5:49

Crépuscule: 19:59



Ciel: orages

Températures: 23°-28°

Vent: W 11 km/h

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

LES POUILLES, LE FAVORI DES ITALIENS

Les Pouilles est confirmée comme une destination préférée des Italiens pour les vacances d'été, avec une tendance à la hausse et un nombre satisfaisant. Selon Codacons, cette année, il y aura 34 millions d'Italiens en vacances, signe que la reprise du secteur du tourisme se poursuit, et cela permettra de déplacer un chiffre d'affaires d'environ 23 milliards d'euros. La flèche, disions-nous, est la reine de l'été italien, accueillant 20% des Italiens qui ont décidé de rester dans notre pays pour les vacances. Ce sera pour sa mer claire et cristalline, pour les villages riches d'art et d'histoire ou pour ses saveurs, notre région continue d'avoir un fort attrait !



Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui est le **SCORPION**. Ne vous laissez pas emporter par le moment, vous vous impliquez trop dans des situations avec tous les risques que cela comporte.

AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 4 août 1693, il y a 325 ans, Dom Pierre Pérignon, moine bénédictin de l'Abbaye de Hautvillier, développa la technique de vinification qui ajoutait des bulles au produit. La technique, connue sous le nom de "champenoise", est à l'origine de la production de champagne.



Restez au courant des événements et promotions du camping et de la cave!

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



PERLA DELLO JONIO, DEGUSTER TOUS LES JOUR

"Un repas sans vin est comme un jour sans soleil".

Redécouvrir le goût et la culture du vin en tant qu'aliment, aux propriétés spécifiques, à consommer quotidiennement pendant les repas, mais aussi comme un plaisir en soi ou un régal pour les connaisseurs. En plus de la satisfaction de boire un bon vin de grande qualité, il y a aussi la satisfaction de payer un juste prix. C'est le vin du jour ! Excellent rapport qualité-prix et goût authentique, produit dans le respect de la vigne et du terroir sans altération. La ligne Perla comporte quatre étiquettes. Primitif, Negroamaro, rouge et rose, et blanc.

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Abricots €2,00/kg
Légumineuses, pot
€1,00
Rio bumbum pour
sols €1,39

En basse: notre parc de jeux



MATIN—PLAGE

9:30h Bonjour Masseria!

10:00h/12:00h
Minilandia (4-12 ans)
Juniorlandia (13-17 ans)
jeux à la plage

10:00h Radio Nostress

11:30h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 Bon Après-midi Masseria

16:00h-18:30

Minilandia(4-12 ans)
Jeux à lapiscine (Rendez-vous au bar de la piscine)
Juniorlandia (13-17 ans)
(Rendez-vous au bar de la piscine)

16:30h Jeux à lapiscine

17:00h Masseria swim fitness (3 circuit)

SOIR-THÉÂTRE

21:05h Opening night

21:25h baby dance

22:00h Présentation du variété et après minuit tous à la plage chez Marcello

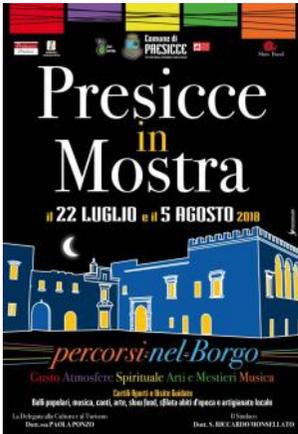
RECETTE DU JOUR

Haricots blancs et légumes

(da Velocissimo.it)

Ingrédients : 1/2 kg de fèves séchées écosées, 1 kg de légumes (chicorée ou bette à carde), sel et huile d'olive extra vierge Cantina Coppola

Le soir avant la cuisson, mettez les fèves dans de l'eau froide, avec une cuillère à café de sel. Le matin, égoutter les fèves, les rincer sous l'eau et les mettre dans un récipient en terre cuite et les recouvrir d'eau froide. Cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir de la crème, remuer continuellement pendant quelques minutes à l'aide d'une cuillère en bois, ajouter du sel et de l'huile d'olive. Quand la crème de fèves est prête, éteindre le feu. Pendant la cuisson des fèves, pendant ce temps, préparer séparément les légumes. Servir les fèves et les légumes dans le même plat.



PRESICCE MONTRE SON VILLAGE

Le petit village de Presicce, inclus à juste titre parmi les plus beaux d'Italie, vous attend le soir du 5 août pour vous montrer toute sa beauté avec l'événement "Presicce in mostra". Ce ne sera pas une simple promenade dans le centre historique, qui est devenu célèbre pour avoir été choisi par Ferrero comme protagoniste des vacances de Noël, l'illuminant avec des milliers d'ampoules. En effet, tous les lieux les plus importants seront ouverts au public avec des expositions d'art, des dégustations, des spectacles d'artistes de rue, des expositions d'artisanat du Salento et de musique folklorique. Parmi les endroits les plus caractéristiques à visiter sont les différents moulins à huile souterrains, qui construisent les fondations de cette ville, non seulement parce qu'ils sont souterrains, mais aussi parce que le commerce de l'huile lampante a été pendant si longtemps l'activité économique principale. Un événement à découvrir pour tout un village !

EVENEMENTS

> Ce soir commence à **Supersano le Puccia Festival**, le pain typique du Salento presque toujours assaisonné avec des olives, mais pas seulement. Cela peut être fait par beaucoup et ce festival est l'occasion de le découvrir. Le **centre historique de la ville** est l'endroit idéal pour déguster ces produits typiques, ainsi que des plats de viande et bien d'autres choses encore. Bien sûr, il y aura aussi de la musique du Salento, un accompagnement pétillant.

> Dans **Vitigliano (Santa Cesarea Terme)** ce soir commence le **Festival de Cucuzzata**, la nourriture typique de cette petite communauté. Avec de la farine, des oignons, des olives noires et des courgettes, cette nourriture est importante et substantielle, à assaisonner à volonté.

> A **Ortelle**, à l'occasion du **Premier Festival des saveurs typiques** vient la comédie du "**Ciciri et Tria**" avec la pizzica et bien sûr les saveurs à goûter, à partir de 21:00.

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 - 20:30

16:30 - 20:30

Bar de la piscine

10:00 - 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

Marché Hebdo

GALATONE

Zona Villa

Padre Pio

Info: Police

Municipale

0833.865028

Coiffeur (Diego): 347-9552413

Coiffeuse (Maria): 349-5790433

Esthéticien (Alessia): 349-2666262

COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS

> Piscine: 10:00 - 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.



LE DOCTEUR est présent dans le camping de 18:30 à 20:30
GARDE MEDICALE ET ASSISTANCE MEDICALE 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; DE BELVIS Corso Roma 43, 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**