



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 68

S. Nicodemo

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso
Vento: W 11 km/hAlba: 5:49
Tramonto: 19:59Cielo: temporali sparsi
Temperature: 23°-28°

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

PUGLIA, LA PREFERITA DAGLI ITALIANI

La puglia si conferma meta preferita dagli italiani per le vacanze estive, con un trend in crescita e numeri soddisfacenti. Secondo il Codacons, gli italiani in vacanza saranno quest'anno 34 milioni, segno che la ripresa del settore turistico continua, e questo muoverà un giro d'affari di circa 23 miliardi di euro. La puglia, dicevamo, è la regina dell'estate italiana, accogliendo il 20% degli italiani che hanno deciso di restare in patria per le vacanze. Sarà per il suo mare limpido e cristallino, per i borghi ricchi di arte e storia o per i suoi sapori, la nostra regione continua ad avere un forte appeal!



Di che segno sei

Il segno di oggi è lo **SCORPIONE**. Non lasciarti trascinare dal momento, ti lasci troppo coinvolgere dalle situazioni con tutti i rischi che ne conseguono.

OGGI, NELLA STORIA

Il 4 agosto del 1693, 325 anni fa, venne messa a punto da Dom Pierre Perignon, un monaco benedettino dell'abbazia di Hautvillier, la tecnica di vinificazione che aggiungeva le bollicine al prodotto. La tecnica, con il nome di "champenoise" diede il via alla produzione dello champagne.



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

La Masseria è anche su



...seguici!

Distribuzione
Gratuita



**PERLA DELLO
JONIO,
GUSTO
QUOTIDIANO**

“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”

Riscoprire il gusto e la cultura del vino come alimento, con specifiche proprietà, da consumare giornalmente durante i pasti oltre che come piacere in sé o vezzo da intenditori. Alla soddisfazione di bere un vino buono di grande qualità, si aggiunge anche quella di pagare un prezzo giusto. Questo è il vino quotidiano! Ottimo rapporto qualità prezzo e gusto autentico, prodotto nel pieno rispetto della vigna e del territorio senza alterazioni. La linea Perla ha quattro etichette. Primitivo, Negroamaro, rosso e rosato, e bianco.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

Albicocche €2,00/kg
Legumi vasetto €1,00
Rio bum bum
pavimenti € 1,39/kg

In basso: il nostro parco giochi



MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30

Buongiorno Masseria!

Ore 10:00/12:00

Minilandia (4-12 anni)
Juniorlandia (13-17 anni)
giochi in spiaggia

Ore 10:00 Radio Nostress

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)
giochi in piscina (ritrovo al bar piscina)
juniorlandia (13-17 anni)
(ritrovo in piscina)

Ore 16:30 Gioco piscina

Ore 17:00 Masseria Swim Fitness (circuito a 3)

SERA-TEATRO

Ore 21:05 Ritrovo in teatro

Ore 21:25 baby dance

Ore 22:00 Presentazione varietà e a seguire tutti in spiaggia da Marcello

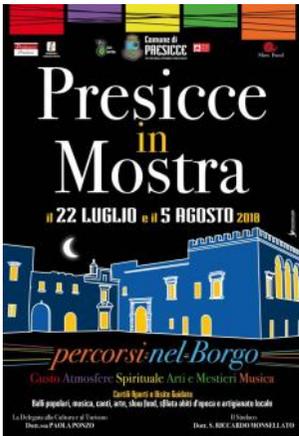
RICETTA DI OGGI

Fave bianche e verdure

(da Velocissimo.it)

Ingredienti: 1/2 kg di fave secche sguosciate, 1kg di verdura (cicoria o bietole) sale e olio extravergine d'oliva Cantina Coppola

La sera che precede la cottura, mettere le fave in acqua fredda, con un cucchiaino di sale. Al mattino scolare le fave, sciacquarle sotto l'acqua, e metterle in un recipiente di terracotta e ricoprirle d'acqua fredda. Cucinare sino a quando cominciano a diventare crema, mescolare continuamente per pochi minuti con un cucchiaio di legno, aggiungere sale e olio d'oliva. Quando la crema di fave e' pronta spegnere il fuoco. Durante la cottura delle fave, intanto, a parte preparare la verdura. Servire nello stesso piatto fave e verdura.



PRESICCE MOSTRA IL SUO BORGO

Il piccolo borgo di Presicce, inserito a giusto titolo tra i più belli d'Italia, vi aspetta la sera del 5 agosto per mostrarvi tutte le sue bellezze con l'evento "Presicce in mostra". Non sarà una semplice passeggiata nel centro storico, divenuto famoso per essere stato scelto dalla Ferrero come protagonista delle festività natalizie, illuminandolo con migliaia di lampadine. Tutti i luoghi più importanti, infatti, saranno aperti al pubblico con mostre d'arte, degustazioni, spettacoli di artisti di strada, esposizioni di artigianato salentino e musica popolare. Tra i posti più caratteristici da visitare vi sono i diversi frantoi ipogei, che costruiscono le fondamenta di questa città, non solo perché sotterranei, ma anche perché il commercio dell'olio lampante è stato per tanto tempo l'attività economica principale. Un evento per un borgo tutto scoprire!

EVENTI

> Parte stasera a **Super-sano la Sagra Ta Puccia**, il tipico pane salentino quasi sempre condito con le olive, ma non solo. Si può fare in tanti e questa sagra è l'occasione per scoprirlo. Il **centro storico della cittadina** è la **location ideale** per assaggiare questi prodotti tipici, insieme a piatti di carne e tanto altro. Non mancherà ovviamente la musica salentina, frizzante accompagnamento.

> A **Vitigliano (Santa Cesarea Terme)** comincia stasera la **Sagra della Cucuzzata**, alimento tipico di questa piccola comunità. Con farina, cipolle, olive nere e zucchine, questo alimento si pone come importante e sostanzioso, da condire a piacimento.

> A **Ortelle**, in occasione della **Prima Festa dei sapori tipici** arriva la comicità delle **"Ciciri e Tria"** insieme alla pizzeria ed ovviamente ai sapori da gustare., dalle 21:00

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 - 13:30

16:30 - 20:30

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

GALATONE

Zona Villa

Padre Pio

Info: Vigili Urbani

0833 865028

Barbiere (Diego): 347-9552413

Parrucchiera (Maria): 349-5790433

Estetista (Alessia): 349-2666262

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

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

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

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: 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 FSE**0833 266214**

FS Lecce **0832 303403**

Pro Loco **0833 263007**