



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 70

Trasf. di Nostro Signore.

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso
Vento: W 6 km/hAlba: 5:51
Tramonto: 19:57Cielo: poco nuvoloso
Temperature: 23°-30°

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

UN FESTIVAL, PRIMA DEL CONCERTONE

Dal 5 agosto è partito il festival itinerante della Notte della Taranta, una serie di date che anticipano il concertone del 25 agosto e che fanno ballare tante altre città salentine, non solo Melpignano. Fino al 23 di agosto infatti più di 100 ore di spettacoli e 360 musicisti saranno coinvolti. Le prossime date sono: oggi a Nardò, ed a seguire nelle serate successive Sogliano Cavour, Ugento, Cursi, Acaya (Vernole), Zollino, Calimera, Alessano, Lecce, Torrepaduli, Carpignano Salentino, Galatina, Castrignano de' Greci, Soleto, Martignano, Sternatia, Cutrofiano ed infine Martano. Vi segnaleremo gli eventi previsti per ogni data, giungendo, tappa dopo tappa, al concerto di Melpignano. Continuate a seguirci!



Di che segno sei

Il segno di oggi è **GEMELLI**. Periodo di tranquillità nelle relazioni, hai una forte voglia di fare, cerca di incontrare gente nuova per stimoli nuovi.

OGGI, NELLA STORIA

Oggi si ricorda la prima volta in cui è stato utilizzato un ordigno atomico. Era il 6 agosto del 1945, 73 anni fa, quando il bombardiere americano Enola Gay sganciò la bomba atomica sulla città di Hiroshima, causando 140.000 morti.



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



**LI CUTI ROSSO
UN SUCCESSO CHE
PARTE DA LONTANO**

Negroamaro Alezio Doc coltivato nella tenuta Li Cuti, in agro di Sannicola, proprietà della famiglia Coppola dal 1489 e tramandata di padre in figlio. Il Li Cuti Rosso è un vino dal colore rosso rubino intenso, sapore asciutto e profumo vinoso. Nel 2013 e nel 2014 ha ottenuto un riconoscimento al Concorso nazionale "Douja d'Or" Asti nella categoria vini DOC e DOCG. Premiato dal concorso Radici del Sud dove ha ottenuto il secondo premio categoria negroamaro assegnato dalla giuria nazionale e per due anni al Douja d'Or d'Asti.



MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30
Buongiorno Masseria!

Ore 9:45 Stretching

Ore 10:00/12:00 Minilandia (4-12 anni) e juniorlandia (13-17) giochi in spiaggia

Ore 10:00 Radio Nostress

Ore 11:00 Masseria Swim Fitness Pt.1 (aquagym-piscina)

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00
Buon pomeriggio Masseria!
Ore 16:00-18:30
Minilandia: Minsport(4-12

anni, ritrovo in teatro)
Juniorlandia (13-17)
(incontro in teatro)

Ore 16:00 Torneo relax
J/S Pallanuoto

Ore 17:00 Masseria Swim
Fitness pt.2 (bike-jump)

Ore 17:15
Torneo di calcetto (Junior)

Ore 18:00 Lezione di carai-
bico (salsa)

SERA-TEATRO

Ore 21:05 Ritrovo in piscina

Ore 21:25 baby dance in pi-
scina

Ore 22:00 Pool party e a se-
guire tutti in spiaggia da
Marcello

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

Wurstel suino € 0,50

Banane € 1,79/kg

**Wafers sacchetto
€ 1,00**

RICETTA DI OGGI

Orate al forno con patate

(da velocissimo.it)

Ingredienti: un'orata da 1kg, 50gr di pecorino grattugiato, 6 patate, 3 spicchi d'aglio, prezzemolo, Olio extravergine d'oliva Cantina Coppola

Fare un battuto con aglio e prezzemolo, diluirlo con olio; sbucciare e tagliare le patate in fette rotonde; pulire l'orata, liberarla da pinne, branchie, interiora, squame. Versare in una teglia bella grande quasi metà del battuto, stendervi sopra le patate e il pecorino, adagiare su questo letto l'orata, coprirla con il restante pecorino e con le patate rimaste. Salare e pepare. Infine spargere sul tutto il battuto avanzato. Forno caldo, quaranta minuti di cottura a 200°.



ARBOREA MENTE

Meditazioni tra gli alberi della tenuta Patitari

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

EVENTI

> Parte stasera a **Casasano** la **Sagra della Scurdijata**, piatto tipico di Casasano, frutto dell'abilità delle nostre nonne nel non buttare via niente e riutilizzare sempre gli avanzi del giorno prima. **Presso la parrocchia dei Santi Giuseppe e Pio**, in zona Pietrabianca,. Insieme ai sapori anche la musica popolare salentina.

> a **Torre Mozza** (Ugento) la **Sagra Te Cose Noscie**, una serata all'insegna della **tradizione "nostra"**, con il lungomare della località sul quale potrete trovare stand pe assaggiare tutte le specialità salentine, dal salato al dolce, dalla pasta ai spumoni.

> In piazza Margherita a **Trepuzzi** arriva la settima edizione di **bande a sud**, con l'apertura del Festival affidata ai **Bandabardò**, a partire dalle 22:00.

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 - 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

LECCE

Via Roma:

Info Vigili Urbani

0832.233211

Dalle 7:00 alle 12:00

Bancarella

dell'abbigliamento

Piazzale della direzione

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	Museo Civico; Museo del mare.
> Degustazione (Cantina) 10:00-12:30 17:30-19:30	19:00-20:00-21:00-22:00- 23:00-24:00	Aperture tutti i giorni 10:00 -13:00/17:00-24:00
> Animazione	> Ingresso gratuito: Sala Collezione Coppola;	Frantoi 10:00-13:00 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 11:00 alle 13:00

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 FSE**0833 266214**

FS Lecce **0832 303403**

Pro Loco **0833 263007**