



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 16Sainte Antoine
de Padoue

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: presque calme



Aube: 5:18

Crépuscule: 20:17



Ciel: clair

Vent: W 18 km/h

Températures: 21°-27°

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

LE POISSON BLEU



La semaine dernière, nous avons parlé de l'importance d'une alimentation saine pendant l'été, afin d'être mieux préparé à la chaleur. En plus des fruits et légumes, le poisson ne peut pas manquer sur les tables, mieux si azur. Plat léger et nutritif, il est idéal pour éviter d'alourdir et de manger sainement ! Le terme poisson bleu n'identifie pas les poissons d'une espèce scientifique particulière, mais il y a des caractéristiques communes qui distinguent ceux qui appartiennent à ce groupe. Grâce à sa viande, riche en graisses insaturées (oméga 3 en particulier) et aux huiles, elle est également riche en calcium, un élément utile pour la santé des os.

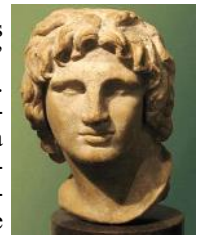


AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **CANCER**. Vous pouvez vous attendre à 2 ou 3 jours positifs, ce qui vous donnera l'énergie dont vous avez besoin pour prendre des décisions importantes, selon l'activité que vous faites. Phase positive aussi dans l'amour.

Il y a 2341 ans, l'un des plus grands conquérants de l'histoire est mort d'une forte fièvre : Alexandre le Grand. Très jeune, en effet, il a réussi à conquérir tout l'empire persan. Après sa mort, les terres conquises sont devenues l'objet de conflits entre ses généraux, appelés dyades, ce qui signifie "descendants".



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



Patitari, Le goût sucré Du mer ionienne

Salento IGT, tire son nom des nobles et anciens descendants de Patitari. Famille avec des hommes illustres de lettres et d'armes parmi les membres de sa famille. Primitif en pureté vieilli en fûts de chêne. Rouge rubis intense, parfum chaud et aromatique, pleine saveur. Il entoure toute la zone méditerranéenne ; il est cultivé dans l'homonyme domaine Patitari à l'intérieur du Camping La Masseria. Un beau rouge mais avec un caractère qui souffre de l'influence bénéfique de la mer Ionienne.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching

10:00h/12:00h Mini club
(4-10)

10:10h Pétanque

11:00h Aquagym

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30 Mini club
(colora le paste, suivi de tous à la piscine, 4-10 ans)

17:00h All Fitness

17:15h Football

SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vuos

21:15h baby dance

22:00h Cabaret, suivi de tous à la plage

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Pommes de terre locales
€ 1,00/kg

Mini-croissant Sac €1,20

Boules de poulpé
€13,90/kg

RECETTE DU JOUR

Espadon cuit au four dans du papier d'aluminium avec des légumes (da ricettedellanonna.net)

Ingrédients : 4 tranches d'espadon, 1 carotte, moitié poivron jaune, moitié poivron rouge, 1 petit poireau, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Lavez et nettoyez les légumes. Coupez-les en lanières.

Dans une poêle à frire, chauffer 1 cuillère à soupe d'huile, puis ajouter les légumes et cuire à feu vif pendant 5 minutes en gardant le tout croustillant.



Salé et poivré. Déposer les tranches d'espadon sur des feuilles de papier sulfurisé, saler et ajouter un peu d'huile. Couvrez ensuite le poisson avec les légumes. Replier les bords des feuilles de papier cuit pour former une enveloppe autour de l'espadon. Cuire au four chaud à 180 °C pendant 15 minutes. Avant de servir,

assaisonner d'une rondelle d'huile crue. La même recette est excellente pour le saumon.

LA BIBLIOTHEQUE, UN ANCIEN ORATOIRE

La structure qui abrite aujourd'hui la bibliothèque municipale et les archives historiques de la ville de Gallipoli est un ancien oratoire de confraternité, siège de la confrérie dédiée à l'Immaculée et au martyr de Saint Vincent, abandonnée au début des années 900. Cet oratoire, construit à la demande des nobles de l'époque (nous sommes en 1613) sur les voûtes de l'église Saint-Angelo.



La position supérieure de l'oratoire n'est pas fortuite : les nobles voulaient réaffirmer leur supériorité aussi du point de vue urbain. Pour plus d'informations sur la structure, qui fait aujourd'hui partie du système muséal Gallipoli, veuillez consulter le site web :

www.sistemamusealegallipoli.it



EVENEMENTS

> **Jeudi 14 juin à Cutrofiano**, à l'occasion de la fête patron est saint Antoine le chanteur **Alexia**, le protagoniste de la danse des années 90, se produira sur la Piazza Cavallotti.

A partir de 21h30

> **A Capilungo, Marina di Alliste**, soirée musicale avec **protocole champagne**. Au **Sunset Cafè**, le quatuor Salento interprétera le meilleur de la musique **italienne**. Sur l'échelle se trouvent Paolo Conte et Califano, en passant par Nada et Rino Gaetano.

à partir de 22:30

Info: 347/4466314

INFORMATIONS ET NUMEROS UTILES

Horaires des services:

Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

Bar de la plage:

8:00-20:00

Supérette:

7:30 - 13:00

16:30 - 20:00

Bar de la piscine

10:00 - 19:00

Bar Camping:

07:00 - 24:00

1489 Food Pop

12:30 - 14:30

20:00 - 23:30

Salento In Bus

Actif tous les jours

Info line

3929242100

Location de vélos

Tous les jours à l'installation sportive

Marché Hebdo

GALLIPOLI

Via Alfieri

Info:

Police Municipale

0833 275545

Shuttle bus:

8:00 - 9:00

10:00 - 11:00

COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS

> Piscine: 10:00 - 19:00

> Dégustation de vins
(Superette)

de 17:30 à 18:30

> 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
10:00-13:00/17:00-21:00

Frantoi 10:00-23:00



GARDE MEDICALE: du lundi au vendredi de 20h00 à 8h00.

Samedi et dimanche h24 TEL. 0833 266250

**Près de Lungomare Marconi, entrée monumentale de l'ancien hôpital
et h24 dans le centre historique, via S. Angelo (05/06-15/09)**



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**