



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 17

Sant'Eliseo

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: partiellement nuageux

Vent: W 16 km/h

Températures: 19°-25°

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

LES FÊTES POUR L'ÉTÉ CHAQUE SEMAINE UNE DIFFÉRENTES

La fête patronale de Parabita, un village à quelques kilomètres de Gallipoli, même si elle vient de passer, peut être une suggestion d'événement à voir l'année prochaine. Des lumières scintillantes, des rites religieux très anciens et sincères et des feux d'artifice avec un détail : le feu du clocher. Il est clair qu'il est une reconstitution très réussie et très suggestive, grâce à l'habileté des pompiers. Chaque citoyen participe à sa façon en décorant les rues avec des fleurs et des rideaux colorés pour le passage de la procession, expression du lien qui, non seulement à Parabita, caractérise le Salento avec ses traditions. Pour mieux connaître les fêtes patronales des Pouilles, que nous signalerons à chaque fois, consultez le site web : www.patronidipuglia.it



Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est la **VIERGE**. Ce mois est important pour les sentiments et pour démarrer de nouveaux projets en général. C'est le bon moment pour commencer quelque chose de nouveau avec votre partenaire et de nouvelles choses!

AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 14 juin 1837, il y a 181 ans, le poète Giacomo Leopardi est mort à Naples. Né le 29 juin 1798 à Recanati, il est le plus grand poète italien du XIXe siècle. Connu dans le monde entier, il a écrit des poèmes souvent le résultat de ses troubles intérieurs profonds, donnant au grand public des textes qui continuent d'exciter encore aujourd'hui.



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



NEGROAMARO BLANC, GOÛT ET ÉLÉGANCE

Le "Rocci" di Cantina Coppola, le premier Negroamaro blanc, est né en 2006 de l'intuition de Carlo Antonio Coppola et de l'œnologue Giuseppe Pizzolante Leuzzi, convaincu que les caractéristiques organoleptiques particulières du Negroamaro peuvent aussi donner au vin blanc une structure de grand impact. Les premiers millésimes ont été mis en bouteille comme vin de table, car aucun DOC et IGT n'envisageait la vinification du Negroamaro en blanc. Par la suite, le nom d'Igt Puglia a été obtenu. Aujourd'hui, parmi nos ini les plus appréciés.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching

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

10:10h Tournoi de Briscola

11:00h Step

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
(Jeux à la piscine, 4-10 ans)

17:00h All Fitness

17:15h Ping Pong

SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vuos

21:15h baby dance

22:00h Guest show

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Papier simple rouleau

€ 1,00

Tongs €4,90

Fromage filé

€0,89/Hecto

RECETTE DU JOUR

Tarte molle d'abricots et de pêches

(da ricettedellanonna.net)

Ingrédients : 200gr de beurre, 200gr de sucre brun, 1 cuillère à soupe de levure chimique, 350gr de farine 00, une pincée de cannelle, une pincée de sel, 1 oeuf, 5 cuillères à soupe de confiture d'abricot, 3 pêches, 50gr de pistaches, sucre glace.

Ramollir le beurre à température ambiante. Mélanger la levure avec la farine, le sucre, le sel et la cannelle dans un bol. Ajouter le beurre, l'œuf et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte molle. Formez une boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Prenez les deux tiers de la pâte et étalez-la uniformément sur la plaque rectangulaire avec les mains. Peler les pêches et les couper en cubes. Mélangez-les avec la confiture d'abricots et étalez le tout sur la pâte molle fraîchement préparée. Avec le reste de la pâte brisée, préparer le couvercle : travailler avec le bout des doigts pour obtenir des miettes et les étaler sur la farce de pêches et la confiture d'abricots. Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pendant ce temps, chauffer le four ventilé à 180 °C et hacher les pistaches décortiquées à l'aide d'un couteau ou d'un batteur. Cuire au four la tarte et cuire pendant 30 minutes. Quand il est prêt, laissez-le refroidir complètement jusqu'à la température ambiante. Saupoudrez ensuite avec du sucre glace et des amandes de pistaches. Servez le tout coupé en carrés.

PARABITA, LA VILLE DES "VENERI"

Une Ville avec origines très anciennes, Parabita est célèbre pour la découverte de statues très anciennes, appelées "Veneri", datant de l'époque paléolithique. L'ancienne ville de Parabita, qui a pris le nom de "Bavota", a été un lieu très important, de sorte que lorsque les Romains ont réussi à le conquérir, après la défaite subie avec l'allié Tarente, ils lui ont laissé une juste autonomie, avec la possibilité de frapper leurs propres pièces de monnaie. L'actuel Parabita est situé plus au sud que l'original, détruit par les Sarrasins. Il était équipé de murs défensifs et de quatre portes d'accès à la ville. Il a également souffert, suite à la conquête de Gallipoli par les Vénitiens, l'invasion par eux. La principale activité économique a été, et est toujours, l'agriculture. Parmi les lieux à visiter, nous recommandons : la basilique de la Madonna della Coltura, le château et les grottes de Vénus. Pour plus d'informations:



Au-dessus, la Basilica della Madonna della Coltura à droite, le Veneri di Parabita

www.comune.parabita.le.it

EVENEMENTS

> **Jedi 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

GALATINA

Quartiere Fieristico

Info:

Police Municipale

0836 566514

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**