



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 18

San Vito

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: orages dispersés

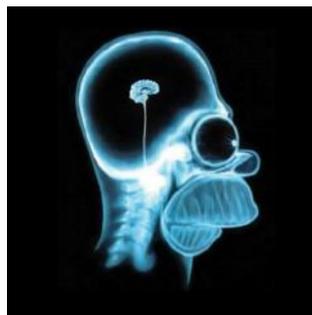
Vent: N 14 km/h

Températures: 21°-24°

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

LISEZ PLUS!

Si dans le XXe siècle, grâce à une série de conditions et de lieux favorables et meilleurs par rapport au siècle précédent, le quotient intellectuel s'est progressivement accru, il ne l'est plus aujourd'hui. En effet, depuis les années soixante la tendance a été fixée à zéro et s'est même inversée il y a quelques décennies. Comme le montre une étude norvégienne, le QI est réduit de plusieurs points à chaque décennie, avec une différence de 7 pour chaque génération. Les causes ? Le plus important est la lecture : nous lisons peu et passons trop de temps devant les jeux vidéo (et les smartphones, probablement). Serait-il donc vrai que nos grands-parents étaient plus intelligents que nous ? Pourtant, qui sait ce qu'ils feraient avec une tablette disponible....



AUJOUR'HUI, DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **POISSON**. Ne vous isolez pas, ne vous laissez pas prendre dans l'apathie ou la dépression. Les problèmes et les mésaventures peuvent être récupérés, mais seulement si vous n'êtes pas bloqué parce que c'est une phase positive !

L'acteur italien Alberto Sordi est né il y a 98 ans, le 15 juin 1920. Maître du genre de la comédie italienne, il a joué dans plus de 200 films, réussissant à raconter le meilleur de l'Italie de l'époque avec ses vices et ses vertus.



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



LE DOXI ETIQUETTE HISTORIQUE

L'étiquette la plus durable de Cantina Coppola. Ce fut l'un des premiers vins à être mis en bouteille dès les années 60 sous le nom de Doxi Vecchio.

Il tire son nom de la famille noble du même nom. Les Doxi vivaient dans un prestigieux palais baroque de 1700 dans le centre historique de Gallipoli. Doxi Alezio DOC Rosso Riserva avec 80% de mélange Negroamaro et 20% de Malvoisie Noire, est cultivé dans le vignoble de Santo Stefano, avec un système d'élevage en cordon éperonné. Le vin est élevé dans de grands tonneaux de chêne où il est vieilli pendant environ deux ans. Sa Couleur est rouge rubis.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching

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

10:10h Petanque

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
(chasse au trésor, 4-10 ans,
théâtre)

17:00h All Fitness (bike-
jump)

17:15h Tournoi de Briscola

SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vous

21:15h baby dance

22:00h Varietà salutations

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Thon à l'huile d'olive

X3 "la Lampara" € 2,19

Citrons €1,90/kg

Filets de morue

€9,90/kg

RECETTE DU JOUR

Filets de poisson alla pizzaiola

(da ricattedellanonna.net)

Ingrédients : 4 filets de "gallinella" (poisson), 150gr de sauce tomate, 1 touffe de persil, 1 gousse d'ail, câpres dessalées, olives vertes, sel, poivre, origan.

Lavez bien le poisson sous l'eau courante. Sur une planche à découper, à l'aide d'un couteau pointu, faire une coupe longitudinale le long du ventre du poisson. Enlevez les entrailles avec les mains. Éliminez les têtes et utilisez des ciseaux de cuisine robustes pour enlever les ailerons. Préparer en divisant chaque poisson dans le sens de la longueur en deux filets. Bien sûr, au marché aux poissons, si vous avez la possibilité de demander à nettoyer et à faire le poisson déjà fileté, cela vous fera gagner du temps pour la préparation du plat. Préparer du persil haché. Mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive, une gousse d'ail et le persil haché dans une casserole. Faire dorer pendant quelques minutes. Ajouter la sauce tomate, les olives et les câpres. Cuire la sauce avec les olives et les câpres pendant 5/6 minutes, juste pour donner du goût à la sauce. Ajoutez un saupoudrage d'origan et de filets de poule d'eau et laissez-les cuire environ 5 minutes, puis retournez-les et laissez-les cuire encore 5 minutes. Ne les retourner qu'une seule fois avec le plus grand soin, car la chair du poisson est très délicate. Assaisonner la sauce avec du sel et faire sauter.

UN MUSEE DE LA RADIO A TUGLIE

Un petit musée, riche en histoire ! On pourrait donc définir le musée de la radio, un espace où cet instrument, qui a révolutionné les communications et qui ne laisse pas encore présager sa disparition, malgré l'irrésistible avancée des nouvelles technologies ! Né en 2004, il collectionne la collection de Salvatore Giuseppe Micali, capitaine de la station radio de la marine, qui a été toute sa vie en contact avec cet équipement et donc la passion de la recherche et de la collection de pièces rares, anciennes et nouvelles. Immédiatement le besoin de trouver un endroit spécifique pour cette collection a été saisi et le moulin à huile hypogée "ex-marulli" a été identifié.

Pour plus d'informations sur les visites, veuillez contacter le numéro de téléphone :350 0803963



EVENEMENTS

> La **Fête du Livre du Salento** se poursuit avec la présentation du livre "Noi no ! par le journaliste **Gianluigi Paragone**, une ode à ces citoyens qui essaient de faire entendre leurs revendications d'en bas. Présenter une réunion avec l'auteur Annalaura Giannelli.

à partir de **20:30**

Nardò, piazza Salandra

> Ce soir commence le Salento Swing Festival, avec la promenade d'Otranto qui pendant trois jours devient la maison du swing. Musique et danse acclameront le week-end de la ville sur l'Adriatique, avec plusieurs événements dans les trois jours, que nous signalerons progressivement.

Ça commence ce soir à 22h00 avec le défilé sur la promenade.

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

TAVIANO

Piazza S. Giuseppe

Info:

Police Municipale

0833.916341

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**