



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 20

S. Ranieri

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: calme



Vent: NW 16 km/h

Aube: 5:19

Crépuscule: 20:19



Ciel: orages dispersés

Températures: 21°-25°

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

Du 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille...

par Rita de Bernart

Service de presse Cantina Coppola

Le Coppola, d'origine sicilienne, est arrivé à Gallipoli au XVe siècle. Dans la belle ville, Orsino Coppola en 1489 a épousé Laura Cuti, descendante d'une famille noble du lieu, qui a apporté en dot un domaine de 8 hectares dans la campagne de Sannicola, transmis de père en fils depuis 15 générations et toujours détenu par Coppola et cultivé avec des vignes. (Suite...)



AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **BELIER**. Votre besoin de débrancher à cause du travail qu'il vous faut tout le temps vous donnera la force de gagner des défis importants en amour. Dédié aux personnes qui vous sont chères.

Avec les Championnats du Monde en Russie 2018 en cours et l'Italie malheureusement absente du tournoi, nous ne pouvons que monter une opération nostalgique. Ainsi, il y a 48 ans, au stade Azteca de Mexico, l'Italie a battu l'Allemagne en prolongation avec un score de 4 à 3 valable pour la finale.



Restez au courant des événements, 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



**VERMENTINO
DAL 1980
nel Salento**

Le Vermentino Li Cuti est né dans les années 80 d'une expérience menée avec le savant Giovanni De Rinaldis. Cette vigne ici, dans l'arc Ionien-Gallipolitain, a trouvé un sol et un microclimat favorable. L'intuition est venue à Carlo Antonio Coppola de la mémoire des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, dans la région du Rhône inférieur en France, qu'il a visité en 1952, caractérisée par un sol très caillouteux. Les experts Antonio Calò et Angelo Costacurta ont loué le Vermentino Li Cuti dans leur livre "Dei Vitigni Italici". Essayez-le à l'apéritif frais.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching

10:00h/12:00h
Stretching (4-10 ans-Plage)

10:10h tournoi de pétanque

11:00h Aquagym (piscine)

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30
Nutella party suivi de Jeux à la piscine

17:00h All Fitness
(walk-bike-jump)

17:15h Beach volley

SOIR-THÉÂTRE
21:00h Rendez—vuos

21:15h baby dance

22:00h Variété/Cabaret

OFFERTA SPECIALE

Market
Offres du jour

Bettes fraîches €1,50/kg

Salami épicié €1,29/hecto

Legumes Vaso €1,00

...la voile et l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité

En 1715, Carlo Antonio Coppola construisit le Palazzo Coppola à Alezio, dans les caves duquel il y avait une meule pour le broyage du raisin et une cave à barriques capable de contenir 20 grands fûts en bois de châtaignier.

Dans la génération suivante, Giovanni, journaliste, a fondé le quotidien "Lo Spartaco" (1887-1914) Au XXe siècle, la ferme Coppola a commencé à consolider son caractère entrepreneurial grâce aux innovations introduites par Niccolò, fils de Giovanni, diplômé en ingénierie en 1921, qui, pendant les vendanges, s'est entièrement consacré à la cave jusqu'à ce qu'il décide de construire une cave équipée de techniques modernes de vinification. Le dévouement de l'ingénieur Niccolò a trouvé un terrain fertile dans les inclinaisons de l'un de ses fils, Carlo Antonio, qui en 1947 s'est spécialisé dans la viticulture, l'œnologie et l'œnologie aromatique à la Regia Scuola Enologica Umberto I à Alba. La même année, grâce au professionnalisme de Carlo Antonio a commencé à embouteiller les vins produits. La philosophie d'entreprise clairvoyante, basée sur la combinaison de l'innovation et de la tradition, a été fortement définie au cours de ces années.

En 1965, l'ingénieur Niccolò Coppola, à la suite du projet discuté dans sa thèse sur la construction d'un grand hôtel et le potentiel touristique du Salento, quitte la profession et fonde le Camping La Vecchia Torre, le premier établissement touristique en plein air du Salento. Le panneau à l'entrée est clair : "Organisation touristique de la ferme Niccolò Coppola". Les innovations continuent, en 1980 Carlo Antonio, soutenu par son épouse Maria, crée un deuxième complexe touristique en continuité avec le premier, le Camping La Masseria. Les deux villages sont maintenant actifs et fréquentés par des touristes du monde entier.



L'œnologue, Carlo Antonio Coppola

En 2004, pour consacrer le binôme tourisme-agriculture, le choix décisif pour construire dans la zone du camping, la nouvelle Cantina Coppola. "La cave à vin avec le village autour", le premier modèle de cave à vin hospitalier en Italie. Depuis environ un an, l'entreprise s'est engagée dans un autre défi entrepreneurial : la construction d'une nouvelle cave, qui sera inaugurée en juin, moderne et innovante dans la forme et les matériaux, projetée exclusivement pour accueillir le touriste du vin en l'impliquant dans un tour fascinant qui commence à partir des vignobles et se termine par la dégustation dans une salle de dégustation surplombant les vignobles.

Un défi qui implique toute la famille : Nanni, Giuseppe avec sa femme Annarita, Lucio avec sa femme Paola représentent aujourd'hui la quinzième génération d'entrepreneurs dans le domaine de la viticulture.

Pendant ce temps, la seizième génération de Niccolò, Lucia, Martina et Chiara grandit...

“Nous croyons que ce patrimoine artistique ne doit pas être la joie et le plaisir de quelques-uns, il doit être dispersé parmi les différents descendants, mais rester uni et à la vue de tous.”

Avec cette motivation, en 1982, la famille Coppola a fait don de 22 tableaux précieux du peintre Giovanni Andrea Coppola, né à Gallipoli en 1596, à la Municipalité de Gallipoli. Le 10 août 2012, le maire Francesco Errico a inauguré la salle "Coppola Collection



“Natura Morta” di Giovanni Andrea Coppola

Depuis 1489, une grande passion... le Vin



L'histoire de la Cantina Coppola est étroitement liée à celle de la famille Coppola et remonte à 1489.

En 2012, Niccolò Coppola s.r.l. a été inscrite au registre national des entreprises historiques et a reçu le prix national "De père en fils". Il gusto di fare impresa" promu par les Chambres de Commerce de Milan et Monza.

La seule cave à préserver la tradition du territoire par la mise en bouteille de l'ALEZIO DOC, une petite dénomination de negroamaro (des régions de Gallipoli, Alezio, Tuglie et Sannicola) à laquelle Carlo Antonio Coppola, fondateur de la cave et père des propriétaires actuels Giuseppe et Lucio a donné une contribution fondamentale.

Parmi les pratiques agronomiques, celles de l'agriculture biologique sont privilégiées, comme l'engrais vert et le désherbage mécanique. La récolte se fait à la main.

L'entreprise a toujours produit de l'huile d'olive vierge extra et vierge (par choix) à partir de ses propres oliveraies.

Ces dernières années, nos vins ont reçu des prix et des récompenses dans divers concours nationaux, en particulier pour Negroamaro.

Parmi les plus récentes : l'édition 2014 de Radici del Sud a décerné le Doxi Riserva 2010 Alezio Doc, première place dans la catégorie Negroamaro. Les Red Li Cuti Alezio Doc 2011 et 2012 Negroamaro en pureté, ont reçu le prestigieux prix Douja D'Or d'Asti, décerné par la Chambre de Commerce, respectivement dans les éditions 2013 et 2014. Le même rouge a été décerné aux Radici del Sud 2015. En 2016 Médaille d'or pour Doxi à Wine Expo Pologne. En 2017, la Sélection du Maire a attribué la médaille d'or à Doxi Alezio Doc 2013 et la médaille d'argent à Rosso Li Cuti Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015.

Les deux mêmes vins ont doublé en Pologne avec deux médailles d'or à Wine Expo Poland 2017.

2018 démarre à un rythme soutenu. En mars, deux médailles d'argent très importantes à la plus ancienne compétition de France : le Challenge du Vin à Bordeaux récompense Doxi Alezio Doc 2013 et Rosso Li Cuti 2015. En avril, le doc Doxi Alezio a été inclus dans le guide 5Star Wines 2018 de Vinitaly. Et l'huile d'olive extra vierge Santo Stefano a reçu les 4 gouttes et la mention de mérite au Concours de l'Or d'Italie et au concours international de l'Or de la Méditerranée. Au fil des années, de nombreux rapports ont été publiés dans les Guides Techniques (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred by Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) et dans la presse nationale. L'étude sur Negroamaro réalisée avec CNR ISPA pour l'isolement sur site de levures autochtones est intéressante. Parmi les innovations les plus réussies est la plante Vermentino, dans les années 80, (la première dans le Salento) à la suite d'une étude menée avec le Conegliano Veneto Wine Institute et la vinification en blanc de Negroamaro, Rocci est de loin le premier Negroamaro blanc). Le vignoble "LI Cuti" est une CRU cultivée avec le vignoble depuis 1489. De la base de Negroamaro blanc cette année est né le premier vin mousseux de notre production : Coppola Metodo Classico en version brut et zéro dosage.



RECETTE DU JOUR

Linguine aux oursins

Ingrédients : 150/200gr de pulpe d'oursin, 300gr de linguine, 1 gousse d'ail, huile, sel, persil haché.

Dans une casserole (un wok serait excellent) mettre la quantité d'huile d'olive extra vierge nécessaire à l'assaisonnement des pâtes et couper en deux morceaux une gousse d'ail, bien chauffer l'huile. Retirer l'ail et verser environ un tiers de la chair d'oursin et éteindre le feu. Bien serrer. Pendant ce temps, faites cuire les linguines et quelques minutes avant la cuisson complète, retirez-les du feu et égouttez les pâtes, puis versez-les dans la casserole avec l'huile et les fruits de mer ; mélangez le tout en ajoutant le reste des fruits de mer et une bonne quantité de persil haché. Laisser reposer le tout, toujours recouvert du couvercle, pendant quelques minutes. Servir.



L'ANCIENNE FONTAINE DE GALLIPOLI

Au bout de Corso Roma, la rue principale de Gallipoli pleine de boutiques et de bars, nous sommes à la frontière entre l'ancien et le nouveau. Pour sanctionner ce détachement géographique et temporel il y a le gratte-ciel, symbole d'un nouveau parfois intrusif, et le centre historique, témoin du passé, avec le pont qui l'annonce. Au milieu, presque dans les limbes, se trouve l'ancienne fontaine de Gallipoli, communément appelée fontaine grecque. On dit qu'il s'agit d'une des plus anciennes façades d'Italie, avec une construction ancienne composée de deux façades, construites à des époques différentes. La plus riche en décorations (la partie ancienne) est divisée en 3 parties, dont chacune représente l'histoire d'une nymphe, figure des mythes classiques. Les histoires de Dirce, Biblida et Salmace sont racontées. La partie la plus récente, le côté nord de la fontaine, a été construite en 1765. Au centre, on peut voir l'emblème de la ville de Gallipoli et l'inscription latine gravée par le maire de l'époque, Nicola Doxi-Stracca.



EVENEMENTS

>Le **Salento Swing Festival se termine aujourd'hui à Otranto**, avec la musique du Swing Valley Band et des gens du Salento Swing. Atelier l'après-midi et une soirée après la fête au Lido Balnarea des lacs alimentaires.

A partir de 22:00

> Le **Salento Book Festival s'arrête à Gallipoli**, sur la Piazza Aldo Moro. Dimanche 17 juin à 20h30 Ada flower présente le livre "Sono libera dentro" et après Francesco Sole avec son livre "#tiamo".

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 - 13:30

16:30 - 20:30

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

SAINTS MESSES

Eglise
Sant'Agata

10:00 / 11:30/ 19:00

Eglise San Lazzaro

7:30 // 19:00

Eglise Sacro Cuore

21:00

DANS LE SERVICE 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)**



ATTENTION:

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**