



# IL CAMPEGGIATORE



Anno VI  
Numero 21

San Gregorio  
Barbarico

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso



Vento: NW 14 km/h

Alba: 5:19  
Tramonto: 20:20



Cielo: temporali sparsi  
Temperature: 22°-26°

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

## PRONOSTICI 2.0



Chi non ricorda quando nel 2010, durante i mondiali in Sudafrica, ci affidammo per i pronostici a madre natura, confidando nella scelta di un polpo, chiamato Paul, dell'acquario di Oberhausen in Germania. Il mollusco, infatti, riuscì a prevedere l'esito di tutte le partite della nazionale tedesca durante quel mondiale, annunciando vittorie e sconfitte. Ora però la tecnologia vuole prendere il posto di Paul, cercando di prevedere addirittura l'esito del mondiale. Un sistema con intelligenza artificiale ha infatti elaborato un podio, fondato su 100.000 simulazioni esaminate in 2 università di Germania e Belgio. Da quest'analisi, che non ha ancora ufficialmente superato il vaglio della comunità accademica, è emerso che le candidate alla vittoria sono nell'ordine: Spagna, Germania, Brasile, Francia e Belgio. Ci avranno azzeccato gli algoritmi?



### Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è la **VERGINE**. Sfruttate questa settimana positiva, fate un controllo fisico per vedere se va tutto bene. Il cielo favorevole vi consentirà di fissare meglio ciò che è più importante nella vostra vita.

### OGGI, NELLA STORIA

203 anni fa aveva luogo uno degli eventi più importanti della storia moderna. Il 18 giugno 1815 Napoleone veniva sconfitto a Waterloo, in Belgio, dalla coalizione di stati europei al termine di una battaglia lunghissima e combattuta strenuamente.



**Restate sempre aggiornati su appuntamenti, eventi e promozioni del campeggio e della cantina!**

Collegatevi su: [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) o [www.lamasseria.net](http://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.



## NOSTRESS ANIMAZIONE

### MATTINA—SPIAGGIA

- Ore 9:30 *Buongiorno Masseria!*
- Ore 9:45 Stretching
- Ore 10:00/12:00 Mini club (4-10 anni)
- Ore 10:10 Briscola
- Ore 11:00 Step
- Ore 11:45 Baby Dance
- Ore 11:45 Gioco aperitivo

### POMERIGGIO-PISCINA

- Ore 16:00 *Buon pomeriggio Masseria!*
- Ore 16:00-18:30 Mini club (mini sport)
- Ore 17:00 All Fitness (jump-bike)
- Ore 17:15 Calcio balilla

### SERA-TEATRO

- Ore 21:00 Ritrovo in anfiteatro
- Ore 21:15 baby dance
- Ore 22:00 Serata giochi Il musicchiere

### OFFERTA SPECIALE

## Market

*Offerte del giorno*

**Ogni 2px di biscotti**

**Mulino Bianco in omaggio 1 pezzo di macine**

**Croccantelle € 1,20**

**Microissant € 1,20**

## RICETTA DI OGGI

### Fave e cicorie (da velocissimo.it)

**Ingredienti: Gr 500 Fave bianche secche e sbucciate, 1 patata sbucciata, 1 cipolla rossa piccola, aglio, olio extravergine d'oliva, 1 pomodoro maturo, sedano, cicorie selvatiche**

La sera che precede la cottura, mettere le fave in acqua fredda, con un cucchiaino di sale. Al mattino scolare le fave, sciacquarle sotto l'acqua, e metterle in un recipiente di terracotta e ricoprirle d'acqua fredda; aggiungere uno spicchio d'aglio, la cipolla rossa intera, la patata cruda tagliata a pezzetti, il pomodoro ed il sedano, quindi, aggiungere il sale. Cucinare per un'ora a fiamma alta e, da quando inizia il bollore, togliere gradualmente la schiuma che si va formando. Mescolare con un cucchiaio di legno e, se il caso, aggiungere acqua bollente, lasciandole sempre coperte d'acqua. Togliere l'aglio, il sedano ed il pomodoro; ridurre la fiamma e continuare a mescolare fino a quando le fave si saranno ridotte in purè. Ora cuciniamo le cicorie selvatiche, semplicemente lessandole. Servire, nello stesso piatto, le cicorie con accanto il purè di fave. Condire con dell'olio extravergine d'oliva.



## LE CONFRATERITE DI GALLIPOLI

### Tra arte, storia e devozione

Visitando il centro storico di Gallipoli il buon osservatore non può fare a meno di notare che oltre alle mura ed ai bastioni che cingono la città vecchia, quest'ultima ha anche un'altra serie di "bastioni" che sembrano proteggerla al pari delle antiche strutture militari: le chiese, quasi tutte oratori confraternali. Le confraternite che vi hanno sede infatti, sono una parte importantissima della fede di Gallipoli, costituendo probabilmente la più antica forma di laicato organizzato presente in città. Ciascuna con la sua chiesa, gelosamente custodita e minuziosamente curata da ogni sodalizio, le confraternite sono luogo di preghiera, di organizzazione delle processioni di quasi tutte le ricorrenze liturgiche, musei di storia e testimonianza della fede che si tramanda nel tempo. Tra gli eventi più conosciuti ed apprezzati vi sono per esempio i riti pasquali (in foto sulla destra), che vedono coinvolte in modi diversi tutte le confraternite, con tanta preparazione alle spalle, liturgica sicuramente ma materiale soprattutto!



Chiesa di S.M. della Purità

## EVENTI

> Continua il **Salento Book Festival** con i suoi eventi. A **Nardò lunedì 18 giugno**, a partire dalle 20:30 presso Piazza Salandra, "**La bella addormentata in quel posto**", l'ultimo libro di Luciana Littizzetto, che raccoglie una serie di riflessioni esilaranti, tipiche del suo stile, su attualità e gossip.

> **Parte stasera a Lecce**, il **Foodexp**, nelle sale della **Torre del Parco**, una struttura del 400 alle porte di Lecce. Dal **18 al 20 giugno** avranno luogo una serie di incontri, laboratori e degustazioni aperte al pubblico. Per maggiori informazioni e per scaricare il pass necessario per entrare all'evento consultare il sito: [www.foodexp.it](http://www.foodexp.it)



## INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

### ORARI SERVIZI:

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| <b>Reception:</b>    | <b>Bar piscina</b>    |
| 08:00 - 12:00        | 10:00 - 19:00         |
| 16:00 - 20:00        | <b>Bar Campeggio:</b> |
| <b>Bar spiaggia:</b> | 07:00 - 24:00         |
| 8:00-20:00           | <b>1489-FOOD POP</b>  |
| <b>Market:</b>       | 12:30 - 14:30         |
| 7:30 - 13:30         | 20:00 - 23:30         |
| 16:30 - 20:30        |                       |

### **Salento In Bus**

Attivo tutti i giorni.  
**Info line**  
**3929242100**

*Mercato settimanale*

**LECCE**

### **Noleggio bici Bike rent**

**Tutti i giorni presso  
Impianto Sportivo**

Piazza Palio

Info: Vigili Urbani  
0832.233211

## **INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO**

|   |  |   |
|---|--|---|
| > Ingresso in piscina:<br>10:00 - 19:00           | > Navetta a/r Gallipoli:<br>8:00-9:00-10:00<br>19:00-20:00-21:00-22:00-<br>23:00-24:00 | Museo Civico;<br>Museo del mare.<br>Aperture tutti i giorni<br>10:00 -13:00/17:00-21:00<br>Frantoi 10:00 -23:00 |
| > Degustazione (Market)<br>dalle 17:30 alle 18:30 | > Ingresso gratuito:<br>Sala Collezione Coppola;                                       |   |
| > Animazione                                      |  |   |

**GUARDIA MEDICA : dal lunedì al venerdì dalle 20:00 alle 8:00  
sabato e domenica h24 **TEL. 0833 266250****

**Presso Lungomare Marconi, ingresso monumentale del vecchio ospedale  
e h24 nel centro storico, via S. Angelo (05/06-15/09) **TEL. 0833 260263****

**Farmacia di turno: DE BELVIS C.so Roma 43 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 FSE0833 266214**

**FS Lecce 0832 303403**

**Pro Loco 0833 263007**