



# LE CAMPEUR

Année VI  
Numero 32S.S. Pierre  
et Paul

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: presque calme



Aube: 5:20



Ciel: Partiellement nuageux

Vent: W 19 km/h

Crépuscule: 20:21

Températures: 21°-25°

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

## SANTA MARIA DI LEUCA, VILLAGE ENTRE DEUX MERS



Santa Maria di Leuca est le point le plus méridional du Salento, mais il est connu dans le monde non seulement pour cette caractéristique géographique, apparemment sans importance. Fraction de 1500 habitants de Castrignano del Capo, le territoire de ce petit village a été inclus dans le parc régional de la côte Otranto-Santa Maria di Leuca-Bosco de Tricase, pour les particularités du paysage et de la faune qu'il possède. En plus d'être la fin du "talon", c'est aussi, près de Punta Meliso, un lieu de séparation et de conjonction entre la côte ionienne et la côte

adriatique, et donc aussi entre les mers respectives. Parmi les beautés architecturales à voir il ya les villas du XIXe siècle, la cascade monumentale de l'aqueduc des Pouilles et le sanctuaire de Santa Maria de Finibus Terrae.



### *Quel signe vous êtes !*

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **AQUARIUM**. Vi attendo sforzi non indifferenti, fatevi aiutare soprattutto se dovete sopportare fasi di stress eccessivo. Non sottovalutate questo periodo delicato.

### AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 29 juin 1900 naît la fondation Nobel, voulue par Alfred Nobel. Le scientifique, inventeur de la dynamite, a voulu créer cette fondation et le prix y afférent en reconnaissance de ceux qui ont obtenu des résultats remarquables en médecine, chimie, physique, littérature et paix.



Restez au courant des événements et promotions du camping et de la cave!

Rendez-vous sur [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) ou [www.lamasseria.net](http://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.

### OFFRES SPECIALES

## Market

Offres du jour

**Pomme de terres**

€ 1,00/kg

**Minicroissant €1,20**

**Boules de poulpe**

€13,90/kg



### 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

## RECETTE DU JOUR

### Parmiggiana aux artichauts

(da velocissimo.it)

**Ingrédients : 20 artichauts, 300gr de farine. 200gr de mortadelle, 200gr de parmesan râpé, 1 litre de sauce tomate, 6 œufs, 2 citrons. 1 mozzarella, sel, huile.**

Nettoyer les artichauts, les couper et les faire bouillir dans l'eau avec un peu de sel et de citron. Après cela, séchez-les bien, farinez-les et, après les avoir passés dans l'œuf battu avec une pincée de sel, faites-les frire dans une huile bouillante abondante. Pendant la cuisson, déposez-les sur des feuilles de papier absorbant pour sécher l'excès d'huile. Préparez une bonne sauce tomate. Mettre les artichauts dans une poêle, saupoudrer de fromage râpé, assaisonner avec la sauce et la mozzarella tranchée. Continuer ainsi, en alternant des tranches d'artichauts avec de la mortadelle et de la mozzarella, en assaisonnant toujours abondamment avec du fromage et de la sauce tomate. Cuire au four déjà chaud à 180° jusqu'à ce que la surface soit dorée.



## L'ÉGLISE DE SAINTE CATHERINE DE GALATINA

L'église de Sainte Catherine d'Alexandrie est située dans le centre historique de Galatina et est l'un des exemples les plus importants de l'art roman et gothique dans les Pouilles. Il fut construit entre 1369 et 1391 par Raimondello Orsini del Balzo qui, de retour des Croisades, emporta avec lui le doigt de la Sainte qui s'était détachée involontairement quand, une fois sur le mont Sinaï, l'embrassa en signe de vénération. Ce doigt est conservé dans un sanctuaire à l'intérieur du trésor de la Basilique. L'intérieur de l'église, composé de trois nefs est une explosion de couleurs. Les fresques, qui couvrent toute la surface des murs, sont divisées en cycles allant de gauche à droite avec différents thèmes représentés, de la Genèse à l'Apocalypse en passant par les sept sacrements. L'église a été déclarée monument national de première classe en 1870 et demeure l'une des plus belles du pays.



## EVENEMENTS

> Ce soir à **Galatina** les trois jours en l'honneur des saints patrons de la ville Pierre et Paul, avec le concert **d'Enzo Petrichi avec sa musique folklorique**. à partir de 22:00 sur la place Saint-Pierre. **A minuit, il y aura un feu d'artifice** sur la via lago di Garda.

> Ce soir à **Tricase**, la vieille ville, la place de l'Abbé, la "**Fera de San Pietru e Poulu**", une ancienne tradition récupérée il y a cinq ans, pour aider les jeunes à découvrir la musique, mais pas seulement, qui animait les festivités et les événements du passé, à récupérer et à valoriser.

> Dans le centre **historique d'Otranto** commence ce soir la **Fête du centre historique**. Fête de Saint Pierre et Paul, avec musique, danses et contes folkloriques et saveurs du Salento. Il commence aujourd'hui avec le concert **d'Antonio Castrignanò**.

## 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

#### Restaurant

13:00-15:00

19:30-20:30

#### 1489 Food Pop

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 vin (bar)

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

Moulin 10:00-13:00

15:00-22:00



**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) **TEL. 0833 260263**

**Pharmacie de garde: MERENDA LUIGI C.so Roma 11 Gallipoli**



#### 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**