



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 33

S.S. Martiri della chiesa

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: mosso



Vento: W 21 km/h

Alba: 5:20

Tramonto: 20:21



Cielo: poco nuvoloso

Temperature: 21°-27°

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

IL RUSTICO LECCESE: TRADIZIONE DA PASSEGGIO



I turisti che ogni anno affollano il salento restano incantati dai profumi e dai sapori che questa terra regala grazie alla sua storia, strettamente legata al buon cibo. Prodotti della terra e del mare hanno da sempre caratterizzato le tavole salentine, anche se c'è un prodotto che potrebbe apparire alquanto insolito rispetto a quelli più naturali della nostra cucina. L'alimento di cui stiamo parlando è il rustico

leccese, considerato cibo da passeggio, che entra a tutti gli effetti nel "catalogo culinario" salentino. Gli ingredienti sono la Pasta sfoglia, la besciamella ed il sugo, i primi due sicuramente difficili da reperire per le famiglie di contadini del passato che non potevano permetterseli. Per questa ragione, anche se ora è un alimento alla portata di tutti, anticamente era giocoforza riservato alla nobiltà. Nelle pagine interne trovate la ricetta.



Di che segno sei

Il segno di oggi è il **LEONE**. In questi giorni i problemi non mancano e le difficoltà sono aggravate dalla vostra stanchezza. Procedete con prudenza e rilassatevi quando possibile.

OGGI, NELLA STORIA

Dopo una fatica letteraria di 10 anni, il 29 giugno del 1936 venne pubblicato lo storico romanzo di Margaret Mitchell "Via col vento", che oltre ad aver appassionato migliaia di lettori ispirò l'omonimo film, raccontando a tutto il mondo la storia di Rossella O'hara.



Restate sempre aggiornati su appuntamenti, eventi e promozioni del campeggio e della cantina!
Collegatevi su: www.cantinacoppola.it o www.lamasseria.net e iscrivetevi alla nostra **newsletter!**

La Masseria è anche su



...seguici!

Distribuzione
Gratuita



**PERLA DELLO
JONIO,
GUSTO
QUOTIDIANO**

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

Riscoprire il gusto e la cultura del vino come alimento, con specifiche proprietà, da consumare giornalmente durante i pasti oltre che come piacere in sé o vezzo da intenditori. Alla soddisfazione di bere un vino buono di grande qualità, si aggiunge anche quella di pagare un prezzo giusto. Questo è il vino quotidiano! Ottimo rapporto qualità prezzo e gusto autentico, prodotto nel pieno rispetto della vigna e del territorio senza alterazioni. La linea Perla ha quattro etichette. Primitivo, Negroamaro, rosso e rosato, e bianco.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

**Tortellini Pagani
€1,00**

**Pasta fresca alla
cernia €15,90/Kg
Wurstel x4 €0,50**



POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00

Buon pomeriggio Masseria!

Ore 16:00-18:30 Minilandia (ritrovo teatro), giochi in piscina(4-10 anni)

Ore 17:00 Masseria Swim Fitness Pt. 2 (walk-bike-jump)

Ore 17:15 Torneo Briscola

SERA-TEATRO

Ore 21:05 Opening night

Ore 21:25 baby dance

Ore 22:00 Presentazione varietà, a seguire balli di gruppo e dopo mezzanotte tutti in spiaggia!

MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30

Buongiorno Masseria!

Ore 9:45 Stretching (in spiaggia)

Ore 10:00/12:00 Mini Landia giochi in spiaggia (4-10 anni)

Ore 10:00 Radio Nostress

Ore 11:00 Masseria Swim-fitness Pt.1

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

RICETTA DI OGGI

Rustico leccese

Ingredienti: 3 rotoli di sfoglia, passata di pomodoro, 2 mozzarelle, olio extra vergine d'oliva.

Per la Besciamella: 200ml di latte, 50 gr di farina, 50 gr di burro, sale, pepe, noce moscata,

Sciogliete in una casseruola il burro a fuoco lento, aggiungete la farina e mescolate velocemente per evitare la formazione di grumi. Aggiungete il latte tiepido, il sale, il pepe, la noce moscata e continuate a mescolare fino a raggiungere un composto denso. Lasciate raffreddare la besciamella e nel frattempo tagliate la mozzarella a piccoli dadini.

Con olio e sale, a parte, insaporite la passata di pomodoro.

Dalla pasta sfoglia ricavate 16 o 20 cerchi del diametro 10 cm e 8-10 più piccoli. In una teglia adagiate la carta forno e poi i primi 8-10 cerchi di sfoglia. Al centro di ogni disco mettete mezzo cucchiaio di besciamella, mezzo di passata di pomodoro, un cucchiaino di mozzarella. Chiudete con un cerchio di sfoglia più piccolo e sigillate.

Spennellate tutta la parte superiore del rustico con un pennello intinto nell'uovo sbattuto.

Informate i rustici in forno già caldo a 200° per 25 minuti circa.

CASTRO, IL MARE DALL'ALTO

Di Castro abbiamo già parlato quando vi abbiamo mostrato le grotte che vi sono lungo la costa di questo piccolo paese, ma poco e niente è emerso, nello specifico, sulla storia di questo paese. Di storia antichissima, Castro si trova sulla parte orientale del salento e risulta abitato fin dai tempi dei Messapi. Divenne parte dell'Impero Romano, accrescendo sempre di più la sua importanza, tanto che nei secoli è stata sempre desiderata e contesa da altre civiltà. Normanni e Bizantini lottarono per ottenerla, così come i Saraceni si resero protagonisti di sempre più pesanti incursioni che segnarono per Castro l'inizio del suo declino. Spaventati da queste incursioni, gli abitanti cominciarono ad abbandonare il borgo, fino a quando, quasi completamente disabitato, non venne assorbito dal vicino comune di Diso, diventandone frazione. La ripresa cominciò dalle metà del novecento, quando diversi pescatori tornarono ad abitare il borgo e si sviluppò un certo interesse turistico per la zona. Nel 1975 la frazione tornò così ad essere un comune autonomo.



EVENTI

> Si conclude stasera a **Galatina** la tre giorni in onore dei Santi Patroni della città Pietro e Paolo, con il **concerto di musica popolare** con Stella Grande ed Anime Bianche, dalle 22:00 in piazza Alighieri..

> Stasera a **Castro**, continua il **Castro Wine fest**, giunto alla quinta edizione, nella cornice del centro storico, la manifestazione offre la possibilità di degustazioni guidate tra vini e sapori. Fino al 1 luglio.

INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

ORARI SERVIZI:

Reception:

08:00 - 12:00
16:00 - 20:00

Bar spiaggia:

8:00-20:00

Market:

7:30 - 20:30
(solo il sabato)

Bar piscina

10:00 - 19:00

Bar Campeggio:

07:00 - 24:00

Tavola calda

13:00-15:00
19:30-20:30

1489-Food Pop

12:30 - 14:30
20:00 - 23:30

Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.
Info line
3929242100

Noleggio bici Bike rent

**Tutti i giorni presso
Impianto Sportivo**

Mercato settimanale

GALATONE

Zona Villa

Padre Pio

Info: Vigili Urbani
0833 865028

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

> Ingresso in piscina:

10:00 - 19:00

> Degustazione (bar)

dalle 17:30 alle 18:30

> Animazione

> Navetta a/r Gallipoli:

8:00-9:00-10:00

19:00-20:00-21:00-22:00-
23:00-24:00

> Ingresso gratuito:

Sala Collezione Coppola;

Museo Civico;

Museo del mare.

Aperture tutti i giorni

10:00 -13:00/17:00-21:00

Frantoi 10:00 -13:00

15:00-22:00



**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: MERENDA LUIGI C.so Roma 11 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