

IL CAMPEGGIATORE



Anno VI
Numero 9

San Norberto

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso



Vento: SW 18 km/h

Alba: 5:18
Tramonto: 20:15



Cielo: sereno
Temperature: 21°-27°

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

PER AFFRONTARE IL CALDO...

Con l'arrivo del caldo, l'estate ha cominciato a farsi sentire e chi ha potuto si è concesso i primi break al mare, per rinfrescarsi e prendere un po' di sole. Per sfuggire meglio alla morsa del caldo, bisogna fare attenzione anche all'alimentazione! Evitare, per esempio, cibi pesanti e sostituirli con cibi freschi e più leggeri: frutta e verdura in primis. Il Salento offre anche la possibilità di un'alimentazione equilibrata all'insegna della dieta mediterranea, la cui valenza è stata confermata anche dall'UNESCO nel 2010, quando l'ha riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità. Non resta che provarla!



ACCADDE OGGI

Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è quello dei **PESCI**. Lo stress delle ultime settimane e i tentativi altrui di bloccarvi non hanno fatto altro che rafforzarsi e rendervi ancora più determinati. Si prospetta una fine settimana stimolante.

Il 6 giugno del 1933 viene inaugurato a Camden, negli Stati Uniti, il primo Drive-in della storia. Nato da un'idea di Richard Milton Hollingshead, per consentire la visione di un film comodamente seduti nella proprio automobile. Una innovazione lontana, viste le tecnologie odierne!



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.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30 *Buongiorno Masseria!*

Ore 9:45 *Stretching*

Ore 10:00/12:00 *Bimbo-landia (giochi in spiaggia, 4-10 anni)*

Ore 10:10 *Torneo Tre-sette*

Ore 11:00 *Fitness (step)*

Ore 11:45 *Baby Dance*

Ore 11:45 *Gioco aperitivo*

POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00-18:30 *Caccia al tesoro*

Ore 17:00 *All Fitness (walking - bike)*

Ore 17:15 *Calcetto*

SERA-TEATRO

Ore 21:00 *Ritrovo in anfiteatro*

Ore 21:15 *baby dance*

Ore 22:00 *Karaoke*

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

**Mortadella
€ 1,29 l'etto**

Piadina € 1,20

Minitarallini € 1,20

RICETTA DI OGGI**Biscotti cuor di mela (da ricettedellanonna.net)**

Ingredienti per la frolla: 220 gr di farina, 1 uovo, 100gr di zucchero, 100g di burro, 6g di lievito. **Per il ripieno:** 1 mela, 1 cucchiaio di marmellata di arance, 1 cucchiaio di margarina.

Montate lo zucchero con il burro morbido fino ad ottenere una bel composto gonfio e spumoso.

Aggiungete l'uovo e poco alla volta la farina setacciata con il lievito, fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettetelo a riposare per 30 minuti in frigo. Nel frattempo tagliate la mela a cubetti e mettetela in un padellino con la margarina e la marmellata. Lasciatela cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Riprendete l'impasto e stendetelo in uno spessore di 2 mm. Tagliate dei dischi del diametro di circa 5 cm.

Su metà dei dischi mettete un cucchiaio scarso di purea di mela e chiudeteli con le restanti metà. Sigillateli bene con le dita. Disponete i biscotti su una placca rivestita di carta da forno e infornate a 180° per 15 minuti. per altri 10 minuti.

SALENTO BOOK FESTIVAL

Parte il 7 giugno l'ottava edizione del Salento Book Festival, consueto appuntamento con la cultura che coinvolge anche quest'anno i comuni di Gallipoli, Nardò, Galatone, Galatina e Corigliano d'Otranto. Le iniziative per coinvolgere ed invitare tutti a leggere di più, viste le posizioni che occupiamo nelle classifiche mondiali della lettura, spesso purtroppo non lusinghiere. Le nuove tecnologie rendono più appetibile quest'attività, con il mercato degli e-book che nonostante la scarsa tendenza generale alla lettura è in ascesa. Tra gli ospiti di quest'anno : i giornalisti del tg1 Francesco Giorgino e Alberto Mataro, Luciana Littizzetto , Caterina Chinnici, Giovanni Impastato (fratello di Peppino) e tanti altri. La Kermesse culturale, che terminerà il 22 luglio, prevede eventi ogni sera, nelle diverse città. Non Mancheremo di segnalarveli!

EVENTI

> Nardo, piazza Salandra. **Il Salento Book Festival** Comincia con la presentazione del libro di Pierluigi Pardo "Lo stretto necessario". A seguire un concerto dell'orchestra del liceo di Maglie. 7 Giugno, a partire dalle 20:30

> Presso il **castello di Gallipoli**, situato nel centro storico, è visitabile La mostra **#selfati**, prima esposizione sul *selfie* come forma d'arte contemporanea. Aperta tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 21.

Per info

www.castellogallipoli.it



Salento
Book
Festival 8ª EDIZIONE

INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

ORARI SERVIZI:

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

Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.
Info line
3929242100

Noleggio bici Bike rent

Tutti i giorni presso
Impianto Sportivo

Mercato settimanale

GALLIPOLI

Via Alfieri

Info: Vigili Urbani

0833.275545

Navetta:

8:00 - 9:00

10:00 - 11:00

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

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



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)

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 FSE**0833 266214**

FS Lecce **0832 303403**

Pro Loco **0833 263007**