



# LE CAMPEUR

Année VI  
Numero 11

Sacre Coeur

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: presque calme



Aube: 5:19



Ciel: partiellement nuageux

Vent: S 27 km/h

Crépuscule: 20:13

Températures: 22°-29°

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

## LE BAROQUE DE LECCE



Il rosone della chiesa di Santa Croce a Lecce

Salento signifie art, pas seulement la mer, le soleil et le plaisir.

Lecce, en effet, est appelé en premier lieu la Florence du sud grâce à son centre historique riche en églises, monuments et palais empreints du style baroque dans la variante de Lecce. Développée depuis le XVIe siècle, cette forme artistique a, parmi

ses objectifs d'étonner, compte tenu de la richesse des décors et de la position surprise des monuments : dans les ruelles étroites de la vieille ville, en tournant une rue, vous pourriez être surpris par l'une de ces beautés !



Palazzo dei Celestini, sede della Provincia di Lecce



### Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **LION**. Donnez la priorité à toutes les réunions, on ne sait jamais, on peut même tomber amoureux. Gérez vos affaires avec plus de soin, surtout en matière économique !

### AUJOURD'HUI...DANS L'HISTOIRE

Reproposé cette année sur la grille de rail, Corrida a, pendant de nombreuses années, amusé et a connu du succès à la télévision italienne. Il est inévitable d'associer ce programme à son présentateur historique Corrado, décédé il y a 19 ans, en 1999, à l'âge de 74 ans.



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.



## NOSTRESS ANIMAZIONE

### MATIN—PLAGE

9:30h Bonjour Masseria!

9:45h Stretching

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

10:10h tournoi de pétanque

11:00h Fitness (aquagym)

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

### APRES MIDI-PISCINE

16:00h-18:30

Jeux à la piscine

17:00h All Fitness  
(bike-jump)

17:15h Briscola

### SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vous

21:15h baby dance

22:00h Variété de saluts,  
suivi d'une soirée dansante

### OFFRES SPECIALES

## Market

Offres du jour

Barres de mille-feuilles

€ 1,00

Oreo € 1,00

Minicooki € 1,20

## RECETTE DU JOUR

### Pâtes à la norma (da ricettedellanonna.net)

**Ingrédients : 400 g de pâtes, 800 g de tomates San Marzano, 3 longues aubergines, 100 g de ricotta salé, 2 gousses d'ail, basilic, huile evo, huile de friture, sel et poivre.**

Laver les aubergines et les grignoter sans les éplucher. Coupez-les en tranches et mettez-les dans un bol en mettant un peu de sel sur chaque couche. Mettez un plat avec un poids dessus et laissez-le pendant une heure pour perdre l'eau amère de la végétation. Peler les tomates, les passer quelques secondes dans de l'eau bouillante. Enlevez les graines et coupez-les en petits morceaux. Chauffer quelques cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge et blanchir les deux gousses d'ail écrasées. Ajouter les tomates et quelques feuilles de basilic frais. Cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Enfin, saler et poivrer. Faites mûrir les tranches d'aubergines et rincez-les bien du sel, puis séchez-les bien. Si les tranches sont trop grosses, réduisez-les en morceaux. Faire chauffer beaucoup d'huile d'arachide dans une poêle à frire. Pendant la cuisson des pâtes, faire frire les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les dissoudre sur du papier absorbant. Retirer les deux gousses d'ail et les feuilles de basilic de la poêle avec la saucé, égoutter la pâte encore al dente et la mettre dans la poêle avec la tomate. Saupoudrez la moitié de la ricotta râpée et mélangez bien. Servir dans les plats, en ajoutant les aubergines frites, un autre saupoudrage de ricotta râpée et quelques feuilles de basilic frais.

## LES GROTTES SUR LA MER ADRIATIQUE

Formées grâce à l'action de l'érosion marine qui sait combien d'années, ces grottes, dont la plus célèbre Zinzulusa, dialecte "zinzuli" qui signifie "chiffons", sont des cavités de nature karstique situées sur la côte adriatique du Salento, précisément à Castro. Cependant, il y en a 3 autres le long de la côte : la Grotte Bleue, la Palombara et celle des Romanelli. Ouvert officiellement au public en 1957, ils sont la destination de nombreux touristes et visiteurs chaque année, fascinés non seulement par les innombrables stalactites présentes à l'intérieur, mais aussi par la beauté et le verre clair de la mer, qui prend de fascinantes nuances de bleu. Ce n'est pas un hasard si, en 1968, l'acteur et metteur en scène Carmelo Bene du Salento a choisi ces grottes pour tourner certaines parties du film "Notre-Dame des Turcs".

Les grottes peuvent être visitées pendant le mois de juin de 9h30 à 18h30, pour plus d'informations, veuillez vous référer : [www.comune.castro.le.it](http://www.comune.castro.le.it)

## EVENEMENTS

> A Galatone, le 9 juin, dans l'atrium du palais "marchesale", le journaliste Francesco Giorgino présente le livre *Giornalismi e società*. Information, politique, économie et culture. à partir de 21:30

> Toujours à Nardò, cependant, le 10 juin, au camp de la paroisse du Sacré-Cœur aura lieu la XXVIème édition du Festival de la "Frisa". Un des premiers festivals de l'été, des événements classiques qui permettent aux invités de notre terre de découvrir les saveurs.



## 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 - 13:00

16:30 - 20:00

#### 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**

*Marché Hebdo*

**TAVIANO**

Piazza San Giuseppe

Info:

Police Municipale

0833.916341

## COMPRIS DANS LE SERVICE DE 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)**



### 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**