



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 12

S. Efreem



lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: agitée



Aube: 5:19



Ciel: partiellement nuageux

Vent: W 21 km/h

Crépuscule: 20:13

Températures: 21°-26°

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

LES MISS À GALLIPOLI, IL Y A ONZE ANS



Cette année, il y a onze éditions de Miss Monde Italie qui voient Gallipoli comme un lieu privilégié pour l'événement qui couronnera la plus belle en Italie, qui nous représentera au monde final Miss Monde en Chine, sur l'île de Hainan. En 150, Elles sont arrivés dans la ville du Salento, bien que ceux qui monteront sur scène en tant que finalistes ne seront que 50. La

soirée de cette année sera présentée par Stefano De Martino, qui revient tout juste de l'île des célèbres, avec de nombreux invités dont Fabio Fulco, Cecilia Capriotti, Alessandro Cecchi Paone, Luca Abete et Valeria Altobelli, Miss Monde Italie 2004.



AUJOURD'HUI...DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **VIERGE**. Le week-end sera parfait pour le rendez-vous pour vous, après une semaine de stress qui prend une valeur positive, car vous chargez pour ne jamais vous arrêter !

Il y a 430 ans, en 1588, la première pierre du célèbre pont du Rialto, l'une des plus photographiées, a été posée à Venise. L'œuvre de l'architecte Antonio da Ponte, elle a été construit pour remplacer l'ancien pont en bois, qui s'était effondré plusieurs années auparavant.



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

Rendez-vous sur www.cantinacoppola.it ou www.lamasseria.net et inscrivez-vous à notre [newsletter!](#)

La Masseria est aussi sur



...suivez-vous!

Distribution
Gratuit



NEGROAMARO BLANC, GOÛT ET ÉLÉGANCE

Le "Rocci" di Cantina Coppola, le premier Negroamaro blanc, est né en 2006 de l'intuition de Carlo Antonio Coppola et de l'œnologue Giuseppe Pizzolante Leuzzi, convaincu que les caractéristiques organoleptiques particulières du Negroamaro peuvent aussi donner au vin blanc une structure de grand impact. Les premiers millésimes ont été mis en bouteille comme vin de table, car aucun DOC et IGT n'envisageait la vinification du Negroamaro en blanc. Par la suite, le nom d'Igt Puglia a été obtenu. Aujourd'hui, parmi nos ini les plus appréciés.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching

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

10:10h tournoi de scopone

11:00h Body art (plage)

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30

Jeux à la piscine

17:00h All Fitness
(bike-jump)

17:15h Scopone

SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vous

21:15h baby dance

22:00h

Présentation du variété

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Cookie Divella €1,00

Détergent à vaisselle
€1,20

Riz original
gr 500 € 1,00

RECETTE DU JOUR

Gâteau aux trois laits (da ricettedellanonna.net)

Ingrédients pour la base : 5 œufs, 180 g de farine, 170 g de sucre, 100 g de beurre à température ambiante, 1 cuillère à café de levure chimique, 1/2 cuillère à café de sel ; Pour le remplissage : 150 g de lait interne, 150 g de crème fraîche, 150 g de lait condensé ; Pour la décoration : 500 g de crème fraîche, 80 g de sucre glace, des codettes chlorées sucrées et sucrées.

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème douce et moelleuse. Ajouter les œufs un à la fois, puis la farine tamisée avec la levure et le sel. Amalgamer bien. Graisser et fariner un moule de 24 cm de diamètre. Verser dans le mélange et cuire au four statique à 180 °C pendant 50 minutes. Essayez toujours le cure-dent avant d'émettre le gâteau. Mélangez la crème, le lait et le lait condensé en remuant bien. Sécher et perforer toute la surface du gâteau avec un cure-dent. Versez sur le sucré le mélange avec les 3 laits en le faisant bien absorber. Mettre au réfrigérateur et laisser reposer pendant au moins 4 heures. Une fois le temps écoulé, reprendre le gâteau et le secouer. Bien fouetter la crème avec le sucre glace et l'utiliser pour décorer le gâteau, en répartissant d'abord une fine couche sur toute la surface, puis en insérant le reste dans quelques sacs et en formant de petits arcs.

Décorez la surface du gâteau au lait avec des queues de sucre colorées.

LE PONT "SEICENTESCO", LIEN ENTRE L'ANCIEN ET LE NOUVEAU

Les touristes autour de Gallipoli auront remarqué la première particularité de cette ville : le centre historique est une chose à part, contrairement à la plupart des municipalités, où la partie ancienne est aussi le cœur géographique de la ville. La spécification géographique n'est pas le fruit du hasard ! Même si elle est détachée du nouveau village, la vieille ville reste le point de référence pour tout le monde ! L'autre particularité est que la vieille ville, en plus d'être détachée, est aussi une île, reliée au continent par un pont, toujours appelé "seicentesco", en référence à sa période de construction, rebaptisé il y a quelques années et nommé d'après le Pape Jean-Paul II. Cependant, quelques siècles durant, ce n'était pas ce que nous voyons aujourd'hui. Réalisé entre 1603 et 1607, serti de douze arcs et d'un pont-levis final. Les exigences en matière d'urbanisme et de circulation l'ont transformé pour permettre l'élargissement de la chaussée.



(Notizie storiche da: *Elio Pindinelli*, Gallipoli, il mito, la storia, i monumenti. Guida Storico-Artistica)

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 21:30h

>Le **Teatro Italia** de **Gallipoli** accueillera, le dimanche 10 juin, la **finale nationale de Miss Monde Italie**. A Partir de 21:00 h

> 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. A partir de 20:30h

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

GALATONE

Zona Villa Padre Pio

Info:

Police Municipale

0833.865028

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**