



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 13

S. Diana

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: calme



Vent: W 18 km/h

Aube: 5:19

Crépuscule: 20:13



Ciel: partiellement nuageux

Températures: 21°-27°

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

*Du 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille.
la voile et l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité*

par Rita de Bernart

Service de presse Cantina Coppola

Le Coppola, d'origine sicilienne, est arrivé à Gallipoli au XV^e siècle. Dans la belle ville, Orsino Coppola en 1489 a épousé Laura Cuti, descendante d'une famille noble du lieu, qui a apporté en dot un domaine de 8 hectares dans la campagne de Sannicola, transmis de père en fils depuis 15 générations et toujours détenu par Coppola et cultivé avec des vignes. (Suite...)



AUJOURD'HUI...DANS L'HISTOIRE

Né il y a 104 ans, le 10 juin 1914, le Comité National Olympique Italien, également connu sous le nom de CONI. Né avec l'intention de coordonner les activités de toutes les fédérations sportives du pays, sa tâche principale est de recruter et de préparer les athlètes pour les compétitions sportives internationales.



Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **SAGITTAIRE**. 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 !

Restez au courant des événements, 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



**LI CUTI ROSSO
UN SUCCES
QUI PART DE LOIN**

Negroamaro Alezio Doc, cultivé dans le domaine Li Cuti, dans la campagne de Sannicola, propriété de la famille Coppola depuis 1489 et transmis de père en fils. Li Cuti Rosso est un vin à la couleur rouge rubis intense, à la saveur sèche et au parfum vineux. En 2013 et 2014, il a obtenu un prix au Concours National "Douja d'Or" Asti dans la catégorie des vins DOC et DOCG. Il a été récompensé par le concours Radici del Sud, où il a remporté le deuxième prix dans la catégorie Negroamaro décerné par le jury national et pendant deux ans à la Douja d'Or d'Asti.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offres du jour

Mottarello Motta € 2,90

Mini croissant € 1,20

Biscuits digestifs € 1,20



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATIN—PLAGE

9:30h Bonjour Masseria!

9:45h Stretching

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

10:10h tournoi de pétanque

11:00h Aquagym (piscine)

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 Bon Après-midi Masseria

**16:00h-18:30
Nutella party suivi de Jeux à la piscine**

**17:00h All Fitness
(walk-bike-jump)**

17:15h Beach volley

**SOIR-THÉÂTRE
21:00h Rendez—vuos**

21:15h baby dance

22:00h Variété/Cabaret

En 1715, Carlo Antonio Coppola construit le Palazzo Coppola à Alezio, dans les caves duquel il y avait une meule pour le broyage du raisin et une cave à barriques capable de contenir 20 grands fûts en bois de châtaignier.

Dans la génération suivante, Giovanni, journaliste, a fondé le quotidien "Lo Spartaco" (1887-1914) Au XXe siècle, la ferme Coppola a commencé à consolider son caractère entrepreneurial grâce aux innovations introduites par Niccolò, fils de Giovanni, diplômé en ingénierie en 1921, qui, pendant les vendanges, s'est entièrement consacré à la cave jusqu'à ce qu'il décide de construire une cave équipée de techniques modernes de vinification. Le dévouement de l'ingénieur Niccolò a trouvé un terrain fertile dans les inclinaisons de l'un de ses fils, Carlo Antonio, qui en 1947 s'est spécialisé dans la viticulture, l'œnologie et l'œnologie aromatique à la Regia Scuola Enologica Umberto I à Alba. La même année, grâce au professionnalisme de Carlo Antonio a commencé à embouteiller les vins produits. La philosophie d'entreprise clairvoyante, basée sur la combinaison de l'innovation et de la tradition, a été fortement définie au cours de ces années.

En 1965, l'ingénieur Niccolò Coppola, à la suite du projet discuté dans sa thèse sur la construction d'un grand hôtel et le potentiel touristique du Salento, quitte la profession et fonde le Camping La Vecchia Torre, le premier établissement touristique en plein air du Salento. Le panneau à l'entrée est clair : "Organisation touristique de la ferme Niccolò Coppola". Les innovations continuent, en 1980 Carlo Antonio, soutenu par son épouse Maria, crée un deuxième complexe touristique en continuité avec le premier, le Camping La Masseria. Les deux villages sont maintenant actifs et fréquentés par des touristes du monde entier.



L'œnologue, Carlo Antonio Coppola

En 2004, pour consacrer le binôme tourisme-agriculture, le choix décisif pour construire dans la zone du camping, la nouvelle Cantina Coppola. "La cave à vin avec le village autour", le premier modèle de cave à vin hospitalier en Italie. Depuis environ un an, l'entreprise s'est engagée dans un autre défi entrepreneurial : la construction d'une nouvelle cave, qui sera inaugurée en juin, moderne et innovante dans la forme et les matériaux, projetée exclusivement pour accueillir le touriste du vin en l'impliquant dans un tour fascinant qui commence à partir des vignobles et se termine par la dégustation dans une salle de dégustation surplombant les vignobles.

Un défi qui implique toute la famille : Nanni, Giuseppe avec sa femme Annarita, Lucio avec sa femme Paola représentent aujourd'hui la quinzième génération d'entrepreneurs dans le domaine de la viticulture.

Pendant ce temps, la seizième génération de Niccolò, Lucia, Martina et Chiara grandit...

“Nous croyons que ce patrimoine artistique ne doit pas être la joie et le plaisir de quelques-uns, il doit être dispersé parmi les différents descendants, mais rester uni et à la vue de tous.”

Avec cette motivation, en 1982, la famille Coppola a fait don de 22 tableaux précieux du peintre Giovanni Andrea Coppola, né à Gallipoli en 1596, à la Municipalité de Gallipoli. Le 10 août 2012, le maire Francesco Errico a inauguré la salle "Coppola Collection



“Natura Morta” di Giovanni Andrea Coppola

Depuis 1489, une grande passion... le Vin



L'histoire de la Cantina Coppola est étroitement liée à celle de la famille Coppola et remonte à 1489.

En 2012, Niccolò Coppola s.r.l. a été inscrite au registre national des entreprises historiques et a reçu le prix national "De père en fils". Il gusto di fare impresa" promu par les Chambres de Commerce de Milan et Monza.

La seule cave à préserver la tradition du territoire par la mise en bouteille de l'ALEZIO DOC, une petite dénomination de negroamaro (des régions de Gallipoli, Alezio, Tuglie et Sannicola) à laquelle Carlo Antonio Coppola, fondateur de la cave et père des propriétaires actuels Giuseppe et Lucio a donné une contribution fondamentale.

Parmi les pratiques agronomiques, celles de l'agriculture biologique sont privilégiées, comme l'engrais vert et le désherbage mécanique. La récolte se fait à la main.

L'entreprise a toujours produit de l'huile d'olive vierge extra et vierge (par choix) à partir de ses propres oliveraies.

Ces dernières années, nos vins ont reçu des prix et des récompenses dans divers concours nationaux, en particulier pour Negroamaro.

Parmi les plus récentes : l'édition 2014 de Radici del Sud a décerné le Doxi Riserva 2010 Alezio Doc, première place dans la catégorie Negroamaro. Les Red Li Cuti Alezio Doc 2011 et 2012 Negroamaro en pureté, ont reçu le prestigieux prix Douja D'Or d'Asti, décerné par la Chambre de Commerce, respectivement dans les éditions 2013 et 2014. Le même rouge a été décerné aux Radici del Sud 2015. En 2016 Médaille d'or pour Doxi à Wine Expo Pologne. En 2017, la Sélection du Maire a attribué la médaille d'or à Doxi Alezio Doc 2013 et la médaille d'argent à Rosso Li Cuti Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015.

Les deux mêmes vins ont doublé en Pologne avec deux médailles d'or à Wine Expo Poland 2017.

2018 démarre à un rythme soutenu. En mars, deux médailles d'argent très importantes à la plus ancienne compétition de France : le Challenge du Vin à Bordeaux récompense Doxi Alezio Doc 2013 et Rosso Li Cuti 2015. En avril, le doc Doxi Alezio a été inclus dans le guide 5Star Wines 2018 de Vinitaly. Et l'huile d'olive extra vierge Santo Stefano a reçu les 4 gouttes et la mention de mérite au Concours de l'Or d'Italie et au concours international de l'Or de la Méditerranée. Au fil des années, de nombreux rapports ont été publiés dans les Guides Techniques (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred by Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) et dans la presse nationale. L'étude sur Negroamaro réalisée avec CNR ISPA pour l'isolement sur site de levures autochtones est intéressante. Parmi les innovations les plus réussies est la plante Vermentino, dans les années 80, (la première dans le Salento) à la suite d'une étude menée avec le Conegliano Veneto Wine Institute et la vinification en blanc de Negroamaro, Rocci est de loin le premier Negroamaro blanc). Le vignoble "LI Cuti" est une CRU cultivée avec le vignoble depuis 1489. De la base de Negroamaro blanc cette année est né le premier vin mousseux de notre production : Coppola Metodo Classico en version brut et zéro dosage.



RECETTE DU JOUR

Oignons au four

Ingrédients : 1 kg d'oignons blancs, chapelure, 2-3 tomates, origan, sel, huile d'olive, vinaigre.

Nettoyer, laver et couper les oignons en deux horizontalement. Placez-les l'un à côté de l'autre dans une plaque à pâtisserie et arrosez-les encore avec de l'eau. Sur chacun d'eux donner un saupoudrage de chapelure, 2 ou 3 petits morceaux de tomate, origan, sel et un peu d'huile d'olive extra vierge.

Ajouter un peu d'eau et cuire au four pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que l'eau ait séché et que les oignons soient cuits et dorés à la surface. Vous pouvez aussi, alternativement, ajouter un demi-vinaigre avec l'eau dans la casserole et remplacer les câpres par des tomates et le persil par de l'origan.



LE LITTORAL DE GALLIPOLI

La beauté proverbiale de la mer de Gallipoli enchante, tant sur les plages que sur les falaises. Les parties nord et sud de la ville ont des étendues sablonneuses, avec des plages dorées et équipées, et des étendues rocheuses, avec des points plus ou moins accessibles et une mer cristalline. La seule différence ? Si vous n'aimez pas la confusion, les roches peuvent vous offrir plus de tranquillité d'esprit !



EVENEMENTS

>Le **Teatro Italia** de **Gallipoli** accueillera, le dimanche 10 juin, la **finale nationale de Miss Monde Italie**.

A Partir de 21:00 h

> Nardò, 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

SAINTS MESSES

Eglise
Sant'Agata

10:00 / 11:30/ 19:00

Eglise San Lazzaro

7:30 // 19:00

Eglise Sacro Cuore

21:00

DANS LE SERVICE 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)**



ATTENTION:

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**