



IL CAMPEGGIATORE



Anno VI
Numero 13

S. Diana

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso
Vento: W 18 km/h



Alba: 5:19
Tramonto: 20:13



Cielo: parzialmente 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.**

***Dal 1400 ad oggi un viaggio nella storia di famiglia
tra velieri e arte, imprenditorialità, viticoltura e ospitalità***

*a cura di Rita de Bernart
ufficio stampa Cantina Coppola*

I Coppola, di origini siciliane, giunsero a Gallipoli nel XV secolo. Nella Bella Città, Orsino Coppola nel 1489 sposò Laura Cuti, discendente di una nobile famiglia del luogo, che portò in dote una tenuta di 8 ettari in agro di Sannicola, tramandata da padre in figlio per ben 15 generazioni ed ancora oggi di proprietà Coppola e coltivata a vigneto. (Continua...)



Di che segno sei

Il segno di oggi è quello della **SA-GITTARIO**. Siete un segno positivo per natura, amante di tutto ciò che di bello offre la vita. Giugno potrebbe essere il mese giusto per trovare l'anima gemella!

OGGI, NELLA STORIA

Nasceva 104 anni fa, il 10 giugno del 1914 il Comitato Olimpico Nazionale Italiano, conosciuto anche come CONI. Nato con l'intento di coordinare l'attività di tutte le federazioni sportive del paese, ha come compito principale quello di reclutare e preparare gli atleti alle competizioni sportive internazionali.



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



LI CUTI ROSSO UN SUCCESSO CHE PARTE DA LONTANO

Negroamaro Alezio Doc coltivato nella tenuta Li Cuti, in agro di Sannicola, proprietà della famiglia Coppola dal 1489 e tramandata di padre in figlio. Il Li Cuti Rosso è un vino dal colore rosso rubino intenso, sapore asciutto e profumo vinoso. Nel 2013 e nel 2014 ha ottenuto un riconoscimento al Concorso nazionale "Douja d'Or" Asti nella categoria vini DOC e DOCG. Premiato dal concorso Radici del Sud dove ha ottenuto il secondo premio categoria negroamaro assegnato dalla giuria nazionale e per due anni al Douja d'Or d'Asti.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

Mottarello Motta € 2,90

Mini croissant € 1,20

Biscotti digestive € 1,20



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30
Buongiorno Masseria!

Ore 9:45 Stretching

Ore 10:00/12:00 Stretching
(4-10 anni)

Ore 10:10 Torneo Bocce

Ore 11:00 Aquagym
(piscina)

Ore 11:45 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00
Buon pomeriggio Masseria!

Ore 16:00-18:30
Nutella party e giochi in piscina a seguire

Ore 17:00 All Fitness
(walk-bike-jump)

Ore 17:15 Beach volley

SERA-TEATRO

Ore 21:00 Ritrovo in anfiteatro

Ore 21:15 baby dance

Ore 22:00 Varietà cabaret

Nel 1715, Carlo Antonio Coppola edificò in Alezio Palazzo Coppola nelle cui cantine trovarono posto un palmento per la pigiatura dell'uva e la bottaia capace di ospitare 20 grandi botti in legno di castagno.

Nella generazione successiva, ricordiamo Giovanni, giornalista, fondò il quotidiano "Lo Spartaco" (1887-1914). Nel novecento l'azienda agricola Coppola iniziò a consolidare il suo carattere imprenditoriale grazie alle innovazioni introdotte da Niccolò, figlio di Giovanni, il quale laureatosi in ingegneria nel 1921, nel periodo della raccolta dell'uva si dedicava totalmente all'azienda vitivinicola di proprietà fino a decidere di edificare uno stabilimento vinicolo dotato delle moderne tecniche di vinificazione. La dedizione dell'ingegnere Niccolò trovò terreno fertile nelle inclinazioni di uno dei suoi figli, Carlo Antonio, che conseguì nel 1947 la specializzazione in viticoltura, enologia ed aromateria enologica presso la Regia Scuola Enologica Umberto I di Alba. Nello stesso anno, grazie alla professionalità di Carlo Antonio si diede inizio all'imbottigliamento dei vini prodotti. La lungimirante filosofia aziendale che fonda sul binomio innovazione e tradizione, si delinea fortemente in quegli anni.

Nel 1965 l'ingegnere Niccolò Coppola, facendo seguito al progetto discusso nella sua tesi di laurea avente come tema la costruzione di un grande albergo e le potenzialità turistiche del Salento, lascia la professione e fonda il Campeggio La Vecchia Torre, la prima struttura turistica all'aria aperta del Salento. L'insegna all'ingresso parla chiaro : "organizzazione turistica dell'azienda agricola Niccolò Coppola". Le innovazioni continuano, nel 1980 Carlo Antonio, sostenuto dalla moglie Maria, crea un secondo complesso turistico in continuità con il primo, il Camping La Masseria. Entrambi i villaggi sono ad oggi attivi e frequentati da turisti da tutto il mondo.



L'enologo, Carlo Antonio Coppola

Nel 2004, per consacrare il binomio turismo-agricoltura, la scelta determinante di costruire all'interno dell'area del Campeggio, la nuova Cantina Coppola. "La cantina con il villaggio intorno" , il primo modello in Italia di Cantina ospitale. Da circa un anno l'azienda è impegnata in una ulteriore scommessa imprenditoriale: la costruzione di una nuova Cantina, che sarà inaugurata a giugno, moderna ed innovativa nella forma e nei materiali, proiettata esclusivamente all'accoglienza dell'enoturista coinvolgendolo in un affascinante percorso di visita che parte dai vigneti e si conclude con la degustazione all'interno di una Wine Room affacciata sui vigneti aziendali.

Una sfida che vede coinvolta l'intera compagine familiare: Nanni, Giuseppe con la moglie Annarita, Lucio con la moglie Paola rappresentano oggi la quindicesima generazione imprenditoriale nel campo della vitivinicoltura.

Intanto, cresce la sedicesima generazione con Niccolò, Lucia, Martina e Chiara...

"Noi crediamo che, simile patrimonio artistico, non debba essere gioia e diletto di pochissimi, ne debba essere disperso tra i vari discendenti, ma rimanere unito e alla vista di tutti."

Con questa motivazione nel 1982 la famiglia Coppola ha donato al Comune di Gallipoli 22 preziose tele del pittore Giovanni Andrea Coppola nato a Gallipoli nel 1596. Il 10 agosto 2012 il sindaco Francesco Errico ha inaugurato la sala "Collezione Coppola".



"Natura Morta" di Giovanni Andrea Coppola

Dal 1489, una grande passione ... il Vino



La storia della **Cantina Coppola** è strettamente legata a quella della famiglia Coppola ed affonda le sue origini nel **1489**.

Nel 2012 la **Niccolò Coppola s.r.l.** è stata inserita nell'**albo nazionale delle aziende storiche** ed è stata insignita del **Premio Nazionale “Di padre in figlio. Il gusto di fare impresa”** promosso dalle Camere di Commercio di Milano e di Monza. Unica cantina a custodire la tradizione del territorio imbottigliando la **DOC ALEZIO**, piccola denominazione di negroamaro (delle zone di Gallipoli, Alezio, Tuglie e Sannicola) al cui disciplinare ha dato un fondamentale contributo **Carlo Antonio Coppola**, fondatore della Cantina e padre degli attuali proprietari Giuseppe e Lucio.

Tra le pratiche agronomiche si prediligono quelle dell'agricoltura biologica come il sovescio e il diserbo meccanico. La raccolta è effettuata a mano.

L'azienda produce da sempre anche Olio Extra Vergine e Olio Vergine (per scelta) dagli uliveti di proprietà.

Negli ultimi anni i nostri vini hanno ricevuto premi e riconoscimenti in diversi concorsi nazionali in particolare per il Negroamaro.

Tra i più recenti: l'edizione 2014 di **Radici del Sud** ha premiato il **Doxi Riserva 2010 Alezio Doc**, al primo posto nella categoria Negroamaro. Il **Rosso Li Cuti Alezio Doc 2011 e 2012** negroamaro in purezza hanno ricevuto il prestigioso premio **Douja D'Or** d'Asti, conferito dalla Camera di Commercio, rispettivamente nelle edizioni **2013 e 2014**.

Lo stesso rosso è stato premiato a **Radici del Sud 2015**. Nel **2016 Medaglia d'oro per il Doxi al Wine Expo Poland**.

Nel **2017** la Selezione del Sindaco assegna *medaglia d'oro* al **Doxi Alezio Doc 2013** e *d'argento* al **Rosso Li Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015**. Gli stessi due vini raddoppiano in Polonia con due medaglie d'oro al **Wine Expo Poland 2017**. Comincia alla grande il 2018. A marzo due importantissime medaglie d'argento al concorso più antico di Francia: il Challenge du Vin di Bordeaux premia il **Doxi Alezio Doc 2013** e il **Rosso Li Cuti 2015**.

Ad aprile il **Doxi Alezio doc** è stato inserito nella guida **5Star Wines 2018** di **Vinitaly**.

E ancora l'olio extra vergine di oliva Santo Stefano ha ricevuto le *4 gocce e la menzione di merito* al **Concorso l'Oro di Italia e al concorso internazionale l'Oro del Mediterraneo**.

Numerose negli anni le segnalazioni nelle Guide Tecniche (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred di Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) e sulla stampa nazionale.

Interessante lo studio sul Negroamaro condotto con il **CNR ISPA** per l'isolamento in loco di *lieviti autoctoni*.

Tra le innovazioni di maggior successo ricordiamo l'impianto del Vermentino, negli anni 80, (il primo nel Salento) a seguito di uno studio condotto con l'Istituto enologico di Conegliano Veneto e la vinificazione in bianco del Negroamaro, il Rocci è in assoluto il primo negroamaro bianco). Il vigneto "LI Cuti" è un CRU coltivato a vigna dal 1489. Dalla base di negroamaro bianco quest'anno è nato il primo spumante di nostra produzione: Coppola Metodo Classico in versione brut e dosaggio zero.



RICETTA DI OGGI

Cipolle al forno

Ingredienti: 1kg di cipolle bianche di tipo piatto, pane grattugiato, 2-3 pomodori, origano, sale, olio evo, aceto.

Pulite, lavate e tagliate a metà, in senso orizzontale le cipolle. Disponetele ancora grondanti di acqua una accanto all'altra in una teglia. Su ognuna di esse date una spolverata di pane grattugiato, 2 o 3 pezzettini di pomodoro, origano, sale e un po' di olio extra vergine d'oliva. Aggiungete un po' d'acqua e cuocete in forno per 45 min. circa, finché l'acqua non si sarà asciugata e le cipolle saranno cotte e dorate in superficie. Si può anche, in alternativa, aggiungere mezzo bicchiere di aceto insieme all'acqua nella teglia e sostituire i capperi ai pomodori e il prezzemolo all'origano.



LA COSTA DI GALLIPOLI

La proverbiale bellezza del mare di Gallipoli incanta, sia sulle spiagge sia sulle scogliere. Entrambi i litorali della città sono infatti misti: sia la parte nord e sia la parte sud hanno infatti tratti sabbiosi, con spiagge dorate ed attrezzate, e tratti rocciosi, con punti più o meno accessibili ed il mare sempre cristallino. Unica differenza? Se non gradite la confusione gli scogli possono offrirvi una maggiore tranquillità!



EVENTI

> Il Teatro Italia di Gallipoli ospiterà, domenica 10 giugno, la **finale nazionale di Miss Mondo Italia**.

A partire dalle 21:00

> a Nardò il 10 giugno, presso il campo della **parrocchia del Sacro Cuore** si svolgerà la **XXVI edizione della Sagra della frisa**. Una delle prime sagre dell'estate, classici appuntamenti che permettono agli ospiti della nostra terra di scoprirne i sapori.

A partire dalle 20:30

INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

ORARI SERVIZI:

Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

Bar spiaggia:

8:00-20:00

Market:

7:30 - 13:00

16:30 - 20:00

Bar piscina

10:00 - 19:00

Bar Campeggio:

07:00 - 24:00

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

ORARI SS. MESSE

Cattedrale

Sant'Agata

10:00 / 11:30/ 19:00

Chiesa San Lazzaro

7:30 // 19:00

Sacro Cuore

21:00

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

> Ingresso in piscina:

10:00 - 19:00

> Degustazione (Market)

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 -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 FSE0833 266214

FS Lecce 0832 303403

Pro Loco 0833 263007