



# IL CAMPEGGIATORE

Anno VI  
Numero 18

San Vito

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare :poco mosso  
Vento: N 14 km/hAlba: 5:18  
Tramonto: 20:17Cielo: temporali sparsi  
Temperature: 21°-24°

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

## LEGGIAMO DI PIÙ!

Se nel corso del 900, grazie ad una serie di condizioni e situazioni migliori rispetto al secolo precedente, il quoziente intellettivo è cresciuto progressivamente, ora non è più così. A partire dagli anni 70, infatti, la tendenza si è azzerata e da qualche decennio si è addirittura invertita. Come dimostra uno studio norvegese il QI (Quoziente Intellettivo) si riduce di diversi punti ogni decennio, con uno scarto di 7 per ogni generazione. Le cause? La più importante riguarda la lettura: leggiamo poco e trascorriamo troppo tempo davanti ai videogiochi (e gli smartphone, probabilmente). Sarà vero, allora, che i nostri nonni erano più intelligenti di noi? Eppure, chissà cosa farebbero con un tablet a disposizione...



### Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è quello dei **PESCI**. Non isolatevi, non lasciatevi prendere all'apatia o dalla depressione. I problemi e le disavventure possono essere recuperati, ma solo se non vi isolerete perché questa è una fase positiva! .

### OGGI, NELLA STORIA

Nasceva 98 anni fa, il 15 giugno del 1920, l'attore italiano Alberto Sordi. Maestro del genere della commedia all'italiana, ha recitato in più di 200 film, riuscendo a raccontare al meglio l'Italia del tempo con i suoi vizi e le sue virtù.



**Restate sempre aggiornati su appuntamenti, eventi e promozioni del campeggio e della cantina!**  
Collegatevi su: [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) o [www.lamasseria.net](http://www.lamasseria.net) e iscrivetevi alla nostra **newsletter!**

La Masseria è anche su



...seguici!

Distribuzione  
Gratuita



## IL DOXI ETICHETTA STORICA

L'etichetta più longeva di Cantina Coppola. Fu uno dei primi vini ad essere imbottigliato già negli anni 60 con il nome di Doxi Vecchio.

Prende il nome dall'omonima nobile famiglia. I Doxi dimorarono in un prestigioso palazzo barocco del 1700 nel centro storico di Gallipoli. Il Doxi Alezio DOC rosso riserva con uvaggio 80% negroamaro e 20% malvasia nera, viene coltivato in vigna Santo Stefano, con un sistema di allevamento a spalliera a cordone speronato. L'affinamento è in grandi botti di rovere in cui viene fatto invecchiare circa due anni. Colore rosso rubino.

### OFFERTA SPECIALE

## Market

*Offerte del giorno*

**Tonno x3 all'olio d'oliva "la Lampara" €2,19**

**Limoni €1,90 al kg**

**Filetti di merluzzo**

**€9,90 al Kg**



## NOSTRESS ANIMAZIONE

### MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30  
*Buonogiorno Masseria!*

Ore 9:45 Stretching

Ore 10:00/12:00 Mini club  
giochi in spiaggia  
(4-10 anni)

Ore 10:10 Bocce

Ore 11:00 Aquagym

Ore 11:45 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

### POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00  
*Buon pomeriggio Masseria!*

Ore 16:00-18:30  
Mini club, caccia al tesoro  
(4-10 anni, ritrovo in teatro)

Ore 17:00 All Fitness  
(bike-jump)

Ore 17:15 Torneo Briscola

### SERA-TEATRO

Ore 21:00 Ritrovo in anfiteatro

Ore 21:15 baby dance

Ore 22:00 Varietà saluti

## RICETTA DI OGGI

### Filetti di gallinella alla pizzaiola

(da [ricettedellanonna.net](http://ricettedellanonna.net))

**Ingredienti:** 4 filetti di gallinella di mare, 150gr di passata di pomodoro, 1 ciuffetto di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, capperi disalati, olive verdi, sale, pepe, origano

Lavate per bene sotto l'acqua corrente le **gallinelle di mare**. Su un tagliere, con l'ausilio di un coltello appuntito e ben affilato fate un taglio longitudinale lungo la pancia del pesce. Estraiete con le mani le interiora. Eliminate le teste e con delle forbici da cucina robuste le pinne. Preparate dividendo longitudinalmente in due filetti ogni singola **gallinella**.

Naturalmente in pescheria, se avete la possibilità potrete chiedere di effettuare la pulizia e rendere le **gallinelle** già a filetti, questo vi risparmierebbe tempo per la preparazione del piatto. Preparate un po' di prezzemolo tritato. In una padella mettete due cucchiaini di olio d'oliva uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati. Fate rosolare per un paio di minuti.

Aggiungete la salsa di pomodoro, le olive e i capperi. Lasciate cuocere la salsa con le olive e i capperi per 5/6 minuti, giusto per far prendere gusto al sugo. Aggiungete una spolverata di origano e i filetti di **gallinella di mare** e lasciateli cuocere per circa 5 minuti, poi girateli e fateli cuocere altri 5 minuti. Girateli una volta sola con molta attenzione, poiché la carne dei pesci è molto delicata. Aggiustate di sale il sugo e impiattate.

## A TUGLIE, IL MUSEO DELLA RADIO

Un piccolo museo, ricco di storia. Così potremmo definire il museo della radio, uno spazio dove questo strumento, che ha rivoluzionato le comunicazioni e che ancora oggi non accenna a scomparire, nonostante l'inarrestabile avanzata delle nuove tecnologie. Nato nel 2004, raccoglie la collezione di Salvatore Giuseppe Micali, capoturno della stazione radio di bordo della marina militare, che per tutta la sua vita è stato a contatto con questa strumentazione e da qui la passione nel

ricercare e raccogliere pezzi rari, vecchi e nuovi. Da subito si è colta la necessità di trovare un posto specifico per questa collezione ed è stato individuato il frantoio ipogeo "ex-marulli".

Per informazioni sulle visite contattare il numero: 350 0803963



## EVENTI

> Continua il **Salento Book festival** con la presentazione del libro "Noi no!" del giornalista **Gianluigi Paragone**, un inno a quei cittadini che cercano di dar voce alle proprie istanze dal basso. Ad introdurre un incontro con l'autrice Annalaura Giannelli.

A partire dalle 20:30 **Nardò, piazza Salandra**

> Comincia stasera il **Salento Swing Festival**, con il lungomare di **Otranto** che per tre giorni diventa la casa dello swing. Musica e danza allieranno il fine settimana della città sull'adriatico, con diversi eventi nei tre giorni, che vi segnaleremo progressivamente.

**Si comincia stasera alle 22:00 con la street parade sul lungomare.**

## 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

*Mercato settimanale*

**TAVIANO**

Piazza

S. Giuseppe

Info: Vigili Urbani

0833 916341

### **INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO**

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



**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**