



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 24

Saint Louis

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

Crépuscule: 20:20



Ciel: partiellement nuageux

Températures: 22°-28°

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

LE PASTICCIOTTO: HISTOIRE ET MYTHE



C'est le symbole le plus doux du Salento, idéal pour le petit déjeuner mais aussi pour accompagner le café après le déjeuner, le pasticciotto est maintenant notre terre autour du monde. De la variante Obama, maintenant aux États-Unis sur la table de l'ancien président Barack Obama dans la version chocolat, ce gâteau est le meilleur ambassadeur de Lecce dans le monde. Frank Sinatra, quant à lui, aimait la crème au citron parmi ses desserts préférés. Une légende populaire, qui reste, cependant, une légende, raconte de la création d'un petit gâteau que Ascalone, chef pâtissier Galatina où il ya encore un magasin, fait en 1745, au cours de la fête de Saint-Paul, n'ayant pas la pâte assez pour faire un vrai gâteau. L'arrangement l'a tellement aimé qu'il est devenu un succès !



AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est le **POISSON**. Vous avez la possibilité de tenir les promesses que vous avez faites, tout en bénéficiant d'une plus grande visibilité. Ceux qui n'ont pas d'amour et qui le cherchent doivent profiter de cette période.

Le 21 juin 1948, Columbia records annonçait un nouveau type d'enregistrement phonographique, qui permettait 23 minutes de reproduction musicale par face avec un record de 33 tours par minute, contrairement aux 78 tours précédents.



inspechioda/rock

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 Mini club
(4-10 ans)

10:10h Tournoi de Briscola

11:00h Step

11:45h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30 Mini club
(Jeux à la piscine, 4-10 ans)

17:00h All Fitness

17:15h Ping Pong

SOIR-THÉÂTRE

21:00h Rendez—vuos

21:15h baby dance

22:00h Guest show

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Cremolo fruit-lait
x6 € 0,99

Citrons €1,50/Kg

crevettes décortiquées

€13,90/Kg

RECETTE DU JOUR

Pasticciotto leccese

(da ricettedellanonna.net)

Ingrédients pour la pâte brisée : 600gr de farine, 300gr de sain-doux, 300gr de sucre, 6 jaunes d'oeufs, 1 zeste de citron râpé, sel.

Ingrédients pour la crème : 1 litre de lait, 6 jaunes d'œufs, 150 g de farine, 300 g de sucre, 1 écorce de citron.

Préparer la pâte brisée avec les ingrédients indiqués et laisser reposer 30 minutes. Préparer la crème anglaise et laisser réchauffer. Travailler la pâte brisée avec un rouleau à pâtisserie sur la planche à pâtisserie saupoudrée de farine, jusqu'à ce qu'elle forme une feuille de 7-8 mm d'épaisseur, puis graisser les moules et les saupoudrer de farine, en éliminant tout excès. Recouvrir le fond et les parois des moules avec la pâte brisée et la perforer avec les pointes de la fourchette. Remplir jusqu'au bord avec de la crème anglaise et fermer avec un autre morceau de pâte brisée comme s'il s'agissait d'un couvercle. Badigeonner avec le blanc d'oeuf légèrement battu et mettre les moules dans le four déjà chaud à 170° et cuire pendant 10 minutes, augmenter la température à 200° et cuire jusqu'à ce que la surface des pâtisseries soit légèrement ambrée. Retirer les pâtisseries du four, attendre qu'elles refroidissent, puis les démouler doucement.



LA CARRIÈRE DE BAUXITE D'OTRANTO

La nature offre toujours des spectacles qui étonnent les hommes. Non loin de nous, en fait, à Otranto, il y a un site d'intérêt scénique particulier et une fois de plus strictement géologique. La couleur rouge des murs qui entourent le lac est due à la bauxite, une pierre qui a été extraite jusqu'en 1976 dans ce site, qui a été découvert en 1940 ;



l'eau du gisement s'y est retrouvée pour les aquifères, dont notre territoire est plein en raison de sa nature karstique. Ristagnando a pris la couleur actuelle, qui contraste avec le rouge et la végétation environnante, créant une polychromie à couper le souffle.

EVENEMENTS

> à partir du **20 Juin** à **Calimera** commence l'édition 2018 du **festival de lampadaires et lu cuturusciu**, à l'occasion de la fête de Saint-Louis, au cours de laquelle la ville de greca Salentina s'illumine avec des formes et des couleurs dispersées dans toute la ville. Vous pouvez également goûter le cuturusciu, un beignet de pain avec du sel et du poivre, résultat de la pâte laissée par le traitement du pain, une pratique qui était autrefois conservée et disséminée.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur la page Facebook du Proloco de Calimera.

> Le **21 juin** à **Galatina** au lieu de **Pane mon amour**, une fête du pain et de la frisa en particulier, au cours de laquelle vous pourrez goûter et découvrir les secrets....

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 - 13:30

16:30 - 20:30

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

GALATINA

Quartiere Fieristico

Info:

Police Municipale

0836 566514

COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS

- | | | |
|---|---|--|
| > Piscine: 10:00 - 19:00 | 8:00-9:00-10:00 | Musée du mer. |
| > Dégustation de vins (bar)
de 17:30 à 18:30 | 19:00-20:00-21:00-22:00-
23:00-24:00 | Ouvertures quotidiennes
10:00-13:00/17:00-21:00 |
| > Animation | > Entrée libre:
Salle de la collection Coppola | Frantoi 10:00-23:00 |
| > Navette a/r Gallipoli: | Musée civique; | |



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)

Pharmacie de garde; DE BELVIS C.so Roma 43 Gallipoli



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**