



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 24

San Luigi

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare :calmo



Vento: W 14 km/h

Alba: 5:19

Tramonto: 20:20



Cielo: poco nuvoloso

Temperature: 22°-28°

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

IL PASTICCIOTTO: STORIA E LEGGENDA



È il simbolo più dolce del salento, ideale per la colazione ma anche per accompagnare il caffè dopo pranzo: stiamo parlando del pasticciotto che rappresenta ormai la nostra terra in giro per il mondo. La variante Obama, giunta negli States sul tavolo dell'ex Presidente Barack Obama nella versione al cioccolato, quello con la crema al limone piaceva molto invece a Frank Sinatra ed era tra i suoi dolci preferiti. Tutto ciò dimostra come questo dolce sia il miglior ambasciatore di Lecce nel mondo. Una leggenda popolare, che rimane tuttavia una leggenda, narra della creazione di un piccolo tortino che Ascalone, pasticcere di Galatina, realizzò nel 1745 durante la festa di S. Paolo, non avendo l'impasto sufficiente

per realizzare una torta vera e propria. L'arrangiamento piacque così tanto da diventare un successo!



Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è quello dei **PESCI**. Avete l'occasione di mantenere delle promesse fatte, insieme ad una maggiore visibilità da sfruttare. Chi non ha un amore e lo cerca deve approfittare di questo periodo in cui siete sotto i riflettori.

OGGI, NELLA STORIA

Il 21 giugno 1948 la Columbia record annuncia un nuovo tipo di incisione fonografica, che permette 23 minuti di riproduzione musicale per lato con un disco che compie 33 giri al minuti, a differenza dei precedenti 78 giri.



inspexchioda@rock

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



**NEGROAMARO
BIANCO, GUSTO
ED ELEGANZA!**

Il Rocci di Cantina Coppola, primo negroamaro bianco in assoluto, nasce nel 2006 dall'intuizione di Carlo Antonio Coppola e dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi, convinti che le caratteristiche organolettiche peculiari del negroamaro potessero conferire anche alla vinificazione in bianco una struttura di grande impatto. Le prime annate furono imbottigliate come Vino da Tavola, poiché in nessuna Doc e Igt era contemplata la vinificazione del Negroamaro in bianco. In seguito è stata ottenuta la denominazione di Igt Puglia.. Oggi tra i nostri ini più apprezzati.



NOSTRESS ANIMAZIONE

MATTINA—SPIAGGIA

- Ore 9:30 *Buonogiorno Masseria!*
- Ore 9:45 Stretching
- Ore 10:00/12:00 Mini club (4-10 anni)
- Ore 10:10 Torneo di Briscola
- Ore 11:00 Step
- 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, Giochi in piscina (4-10 anni)
- Ore 17:00 All Fitness
- Ore 17:15 Ping Pong

SERA-TEATRO

- Ore 21:00 Ritrovo in anfiteatro
- Ore 21:15 baby dance
- Ore 22:00 Guest show

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

**Cremolo latte e frutta
x6 €0,99**

Limoni €1,50/kg

**Gamberi sgusciati
€13,90/kg**

RICETTA DI OGGI

Pasticciotto leccese

(da velocissimo.it)

Ingredienti per la frolla: 600gr di farina, 300gr di strutto, 300gr di zucchero, 6 tuorli d'uovo, 1 buccia grattugiata di limone, sale.

Ingredienti per la crema: 1 litro di latte, 6 tuorli d'uovo, 150gr di farina, 300 gr di zucchero, 1 buccia di limone.

Preparare la pasta frolla con gli ingredienti elencati e farla riposare 30 minuti. Preparare la crema pasticciera e lasciarla diventare tiepida. Lavorare col mattarello la pasta frolla sulla spianatoia spolverata di farina, sino a formare una sfoglia spessa 7-8 millimetri, quindi imburrare gli stampini e spolverarli di farina eliminandone l'eccesso. Con la pasta frolla coprire fondo e pareti degli stampini e bucherellarla con le punte della forchetta. Riempire di crema pasticciera fino all'orlo e con un altro pezzo di pasta frolla chiudere come fosse un coperchio facendo. Spennellare col bianco d'uovo leggermente battuto e mettere gli stampini in forno già caldo a 170° e far cuocere per 10 minuti; aumentare la temperatura fino a 200° e far cuocere fin quando la superficie dei pasticciotti sarà divenuta color ambra chiaro. Togliere i pasticciotti dal forno, attendere che si raffreddino, quindi toglierli delicatamente dagli stampini.



LA CAVE DI BAUXITE DI OTRANTO

La natura regala sempre spettacoli che stupiscono gli uomini. Non lontano da noi infatti, ad Otranto, vi è un sito di particolare interesse paesaggistico ed un tempo anche più strettamente geologico, il riferimento va ovviamente alle cave di bauxite di Otranto. Il colore rosso delle pareti che circondano il lago che si è formato è dovuto appunto alla bauxite, una pietra che fino al 1976 veniva estratta proprio in questo sito, scoperto nel 1940. L'acqua nel giacimento ci è finita per le falde acquifere, di cui il nostro territorio è pieno a



causa della sua natura carsica. Ristagnando ha preso l'attuale colore, che contrasta con il rosso circostante e il verde della vegetazione, creando una policromia mozzafiato.

EVENTI

> dal 20 giugno fino al 22 a Calimera parte l'edizione 2018 della **festa dei lampioni e de lu cuturusciu**, in occasione della festa di San Luigi, durante la quale la città della grecia salentina s'illumina con forme e colori sparsi per le strade. Si potrà anche assaggiare il *cuturusciu*, una ciambella di pane insaporita con sale e pepe, frutto dell'impasto rimasto dalla lavorazione del pane, pratica di una volta che è stata conservata e divulgata. Per maggiori informazioni andate sulla pagina Facebook della Pro loco di Calimera.

> stasera a Galatina **Pane mon amour**, una festa del pane e della frisa in particolare, durante la quale si può assaggiare e scoprirne i segreti...

INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

ORARI SERVIZI:

Reception:

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

Bar spiaggia:

8:00-20:00

Market:

7:30 - 13:30

16:30 - 20:30

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

GALATINA

Quartiere

Fieristico

Info: Vigili Urbani

0836 566514

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

> Ingresso in piscina:

10:00 - 19:00

> Degustazione (Bar)

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) TEL. 0833 260263

Farmacia di turno: DE BELVIS C.so Roma 43 Gallipoli



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