



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 12

Sant'Efrem

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: mosso

Vento: W 21 km/h

Alba: 5:18
Tramonto: 20:15Cielo: parzialmente nuvoloso
Temperature: 21°-26°

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

LE MISS A GALLIPOLI, DA UNDICI ANNI



Con quest'anno sono undici le edizioni di Miss Mondo Italia che vedono Gallipoli come location privilegiata dell'evento che incoronerà la più bella d'Italia, nostra rappresentante alla finale mondiale di Miss World che avrà luogo quest'anno in Cina, sull'isola Hainan. In 150 sono arrivate nella città salentina, anche se quelle che saliranno sul palco come finaliste saranno solo 50. A presentare la serata quest'anno ci

sarà Stefano De Martino, reduce dalla conduzione dell'isola dei famosi, insieme a lui numerosi ospiti tra cui Fabio Fulco, Cecilia Capriotti, Alessandro Cecchi Paone, Luca Abete, e Valeria Altobelli, Miss Mondo Italia 2004.



OGGI, NELLA STORIA

Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è quello della **VERGINE**. Il fine settimana si rivelerà perfetto per gli incontro anche per voi, dopo una settimana sotto stress che prende una valenza positiva, come carica per non fermarvi mai!

430 anni fa, nel 1588, viene posata la prima pietra del famosissimo ponte di Rialto a Venezia, una tra i più fotografati. Opera dell'architetto Antonio da Ponte, venne realizzato per sostituire il vecchio ponte in legno, crollato diversi anni prima.



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 *Buongiorno Masseria!*

Ore 9:45 *Stretching*

Ore 10:00/12:00 *Bimbolandia (giochi in spiaggia, 4-10 anni)*

Ore 10:10 *Torneo Scopone*

Ore 11:00 *Body art (spiaggia)*

Ore 11:45 *Baby Dance*

Ore 11:45 *Gioco aperitivo*

POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00 *Buon pomeriggio Masseria*

Ore 16:00-18:30 *Giochi in piscina*

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

Ore 17:15 *Scopone*

SERA-TEATRO

Ore 21:00 *Ritrovo in anfiteatro*

Ore 21:15 *baby dance*

Ore 22:00 *Presentazione Varietà*

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno
Biscotti Divella € 1,00

Det. Piatti
Riobum € 1,20
Riso originario
500 gr € 1,00

RICETTA DI OGGI
Torta ai 3 latt
 (da ricettedellanonna.net)

Ingredienti per la base: 5 uova, 180gr di farina, 170gr di zucchero, 100gr di burro temperatura ambiente, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1/2 cucchiaino di sale; Per la farcitura: 150gr di latte interno, 150gr di panna fresca, 150 gr di latte condensato; Per la decorazione: 500gr di panna fresca, 80gr di zucchero a velo, codette colorate zuccherate

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e spumosa. Unite le uova una alla volta e poi la farina setacciata insieme con il lievito e il sale. Amalgamate bene. Ungete e infarinate una teglia di 24 cm di diametro. Versateci dentro il composto e cuocete in forno caldo statico a 180 °C per 50 minuti. Fate sempre la prova stecchino prima di sfornare la torta. Amalgamate insieme la **panna**, il **latte** e il **latte condensato** mescolando bene. Sfornate e bucherellate tutta la superficie del dolce con uno stecchino. Versate sopra il dolce il composto con i 3 latt facendolo assorbire bene. Mettete in frigo e lasciate riposare per almeno 4 ore. Passato il tempo, riprendete la torta e sformatela. Montate bene la panna con lo zucchero a velo e usatela per decorare il dolce, prima distribuendo uno strato sottile su tutta la superficie e poi inserendo quella rimasta in una sac a poche e formando dei piccoli fiocchetti.

Decorate la superficie della **torta ai 3 latt** con codette colorate di zucchero.

**IL PONTE SEICENTESCO,
 LEGAME TRA ANTICO E NUOVO**

Il turista in giro per Gallipoli avrà notato la prima peculiarità di questa città: il centro storico è una cosa a parte, a differenza della maggior parte dei comuni, nei quali la parte antica è anche il cuore geografico della città. La specificazione geografica non è un caso! Anche se staccato dal borgo nuovo, la città vecchia rimane sempre il punto di riferimento per tutti! L'altra particolarità è che il centro storico, oltre che essere staccato è anche un'isola, legata alla terraferma da un ponte, da sempre chiamato Seicentesco, con riferimento al suo periodo di costruzione, rinominato da qualche anno ed intitolato a Papa Giovanni Paolo II. Tuttavia, qualche secolo fa non era come lo vediamo noi oggi. Realizzato tra il 1603 ed il 1607 venne impostato con dodici arcate ed un ponte levatoio finale. Le esigenze urbanistiche e di traffico l'hanno poi trasformato, per consentire l'allargamento della carreggiata, coprendo le più importanti tracce della storia.



(Notizie storiche da: *Elio Pindinelli*, Gallipoli, il mito, la storia, i monumenti. Guida Storico-Artistica)

EVENTI

>A **Galatone**, il 9 giugno, il giornalista Rai **Francesco Giorgino** presenta il libro "Giornalismo e società. Informazione, politica, economia e cultura. a partire dalle 21:30.

> 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

Mercato settimanale

GALATONE

Zona Villa Padre Pio

Info: Vigili Urbani

0833.865028

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

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