



# LE CAMPEUR

Année VI  
Numero 34

Prez. Sangue di Gesù

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola    Directeur de la cave: Giuseppe Coppola    Reception: Paola La Cagnina

Mer: pas très agitée  
Vent: W 13 km/hAube: 5:23  
Crépuscule: 20:21Ciel: claire  
Températures: 22°-28°

**Nanni, Giuseppe, Annarita, Lucio, Paola, Niccolò, Lucia, Martina et Chiara vous accueillent chaleureusement et vous souhaitent à tous des vacances agréables.**

*Du 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille...*

*par Rita de Bernart*

*Service de presse Cantina Coppola*

Le Coppola, d'origine sicilienne, est arrivé à Gallipoli au XVe siècle. Dans la belle ville, Orsino Coppola en 1489 a épousé Laura Cuti, descendante d'une famille noble du lieu, qui a apporté en dot un domaine de 8 hectares dans la campagne de Sannicola, transmis de père en fils depuis 15 générations et toujours détenu par Coppola et cultivé avec des vignes. (Suite...)



## AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 1er juillet 1931, la gare centrale de Milan a été inaugurée, remplaçant la précédente, qui date de 1864 et qui, depuis quelques années déjà, était inadéquate pour le trafic des trains et des personnes qui caractérisait Milan.



### *Quel signe vous êtes !*

Le signe d'aujourd'hui est le **BE-LIER**. C'est une meilleure période que vous attende, grâce à la force de volonté qui vous accompagne durant ces premiers jours de juillet. Essayez donc de mettre vos projets en pratique.

Restez au courant des événements, événements et promotions du camping et de la cave!  
Rendez-vous sur [www.cantinacoppola.it](http://www.cantinacoppola.it) ou [www.lamasseria.net](http://www.lamasseria.net) et inscrivez-vous à notre [newsletter!](#)

La Masseria est aussi sur



...suivez-nous!

Distribution  
Gratuit



**VERMENTINO  
DAL 1980  
nel Salento**

Le Vermentino Li Cuti est né dans les années 80 d'une expérience menée avec le savant Giovanni De Rinaldis. Cette vigne ici, dans l'arc Ionien-Gallipolitain, a trouvé un sol et un microclimat favorable. L'intuition est venue à Carlo Antonio Coppola de la mémoire des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, dans la région du Rhône inférieur en France, qu'il a visité en 1952, caractérisée par un sol très caillouteux. Les experts Antonio Calò et Angelo Costacurta ont loué le Vermentino Li Cuti dans leur livre "Dei Vitigni Italici". Essayez-le à l'apéritif frais.

OFFERTA SPECIALE

**Market**

Offres du jour

**Mouchoirs €1,00**

**Filets de morue  
€9,90/kg**

**Wafers sac €1,00**



**MATIN—PLAGE**

**9:30h Bonjour Masseria!**

**9:45h Stretching (plage)**

**10:00h/12:00h Minilandia  
(jeux à la plage 4-10 ans)**

**10:00h Radio Nostress**

**11:00h Masseria Swim fitness Pt.1**

**11:30h Baby Dance**

**11:45h Jeu de l'apéritif**

**APRES MIDI-PISCINE**

**16:00 Bon Après-midi Masseria**

**16:00h-18:30 Minilandia  
nutella party, maquillage  
pour enfants et défilé (4-10  
ans. Rendez-vous au  
Théâtre)**

**17:00h Masseria swim fitness Pt.2 (walk-bike-jump)**

**17:15h  
Tournoi de Babyfoot**

**SOIR-THÉÂTRE**

**21:05h Opening night**

**21:25h baby dance**

**22:00h Cabaret variété, et  
après minuit tous à la plage  
chez Marcello**

## *...la voile et l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité*

En 1715, Carlo Antonio Coppola construisit le Palazzo Coppola à Alezio, dans les caves duquel il y avait une meule pour le broyage du raisin et une cave à barriques capable de contenir 20 grands fûts en bois de châtaignier.

Dans la génération suivante, Giovanni, journaliste, a fondé le quotidien "Lo Spartaco" (1887-1914) Au XXe siècle, la ferme Coppola a commencé à consolider son caractère entrepreneurial grâce aux innovations introduites par Niccolò, fils de Giovanni, diplômé en ingénierie en 1921, qui, pendant les vendanges, s'est entièrement consacré à la cave jusqu'à ce qu'il décide de construire une cave équipée de techniques modernes de vinification. Le dévouement de l'ingénieur Niccolò a trouvé un terrain fertile dans les inclinaisons de l'un de ses fils, Carlo Antonio, qui en 1947 s'est spécialisé dans la viticulture, l'œnologie et l'œnologie aromatique à la Regia Scuola Enologica Umberto I à Alba. La même année, grâce au professionnalisme de Carlo Antonio a commencé à embouteiller les vins produits. La philosophie d'entreprise clairvoyante, basée sur la combinaison de l'innovation et de la tradition, a été fortement définie au cours de ces années.

En 1965, l'ingénieur Niccolò Coppola, à la suite du projet discuté dans sa thèse sur la construction d'un grand hôtel et le potentiel touristique du Salento, quitte la profession et fonde le Camping La Vecchia Torre, le premier établissement touristique en plein air du Salento. Le panneau à l'entrée est clair : "Organisation touristique de la ferme Niccolò Coppola". Les innovations continuent, en 1980 Carlo Antonio, soutenu par son épouse Maria, crée un deuxième complexe touristique en continuité avec le premier, le Camping La Masseria. Les deux villages sont maintenant actifs et fréquentés par des touristes du monde entier.



L'œnologue, Carlo Antonio Coppola

En 2004, pour consacrer le binôme tourisme-agriculture, le choix décisif pour construire dans la zone du camping, la nouvelle Cantina Coppola. "La cave à vin avec le village autour", le premier modèle de cave à vin hospitalier en Italie. Depuis environ un an, l'entreprise s'est engagée dans un autre défi entrepreneurial : la construction d'une nouvelle cave, qui sera inaugurée en juin, moderne et innovante dans la forme et les matériaux, projetée exclusivement pour accueillir le touriste du vin en l'impliquant dans un tour fascinant qui commence à partir des vignobles et se termine par la dégustation dans une salle de dégustation surplombant les vignobles.

Un défi qui implique toute la famille : Nanni, Giuseppe avec sa femme Annarita, Lucio avec sa femme Paola représentent aujourd'hui la quinzième génération d'entrepreneurs dans le domaine de la viticulture.

Pendant ce temps, la seizième génération de Niccolò, Lucia, Martina et Chiara grandit...

*“Nous croyons que ce patrimoine artistique ne doit pas être la joie et le plaisir de quelques-uns, il doit être dispersé parmi les différents descendants, mais rester uni et à la vue de tous.”*

Avec cette motivation, en 1982, la famille Coppola a fait don de 22 tableaux précieux du peintre Giovanni Andrea Coppola, né à Gallipoli en 1596, à la Municipalité de Gallipoli. Le 10 août 2012, le maire Francesco Errico a inauguré la salle "Coppola Collection



*“Natura Morta” di Giovanni Andrea Coppola*

## *Depuis 1489, une grande passion... le Vin*



L'histoire de la Cantina Coppola est étroitement liée à celle de la famille Coppola et remonte à 1489.

En 2012, Niccolò Coppola s.r.l. a été inscrite au registre national des entreprises historiques et a reçu le prix national "De père en fils". Il gusto di fare impresa" promu par les Chambres de Commerce de Milan et Monza.

La seule cave à préserver la tradition du territoire par la mise en bouteille de l'ALEZIO DOC, une petite dénomination de negroamaro (des régions de Gallipoli, Alezio, Tuglie et Sannicola) à laquelle Carlo Antonio Coppola, fondateur de la cave et père des propriétaires actuels Giuseppe et Lucio a donné une contribution fondamentale.

Parmi les pratiques agronomiques, celles de l'agriculture biologique sont privilégiées, comme l'engrais vert et le désherbage mécanique. La récolte se fait à la main.

L'entreprise a toujours produit de l'huile d'olive vierge extra et vierge (par choix) à partir de ses propres oliveraies.

Ces dernières années, nos vins ont reçu des prix et des récompenses dans divers concours nationaux, en particulier pour Negroamaro.

Parmi les plus récentes : l'édition 2014 de Radici del Sud a décerné le Doxi Riserva 2010 Alezio Doc, première place dans la catégorie Negroamaro. Les Red Li Cuti Alezio Doc 2011 et 2012 Negroamaro en pureté, ont reçu le prestigieux prix Douja D'Or d'Asti, décerné par la Chambre de Commerce, respectivement dans les éditions 2013 et 2014. Le même rouge a été décerné aux Radici del Sud 2015. En 2016 Médaille d'or pour Doxi à Wine Expo Pologne. En 2017, la Sélection du Maire a attribué la médaille d'or à Doxi Alezio Doc 2013 et la médaille d'argent à Rosso Li Cuti Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015.

Les deux mêmes vins ont doublé en Pologne avec deux médailles d'or à Wine Expo Poland 2017.

2018 démarre à un rythme soutenu. En mars, deux médailles d'argent très importantes à la plus ancienne compétition de France : le Challenge du Vin à Bordeaux récompense Doxi Alezio Doc 2013 et Rosso Li Cuti 2015. En avril, le doc Doxi Alezio a été inclus dans le guide 5Star Wines 2018 de Vinitaly. Et l'huile d'olive extra vierge Santo Stefano a reçu les 4 gouttes et la mention de mérite au Concours de l'Or d'Italie et au concours international de l'Or de la Méditerranée. Au fil des années, de nombreux rapports ont été publiés dans les Guides Techniques (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred by Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) et dans la presse nationale. L'étude sur Negroamaro réalisée avec CNR ISPA pour l'isolement sur site de levures autochtones est intéressante. Parmi les innovations les plus réussies est la plante Vermentino, dans les années 80, (la première dans le Salento) à la suite d'une étude menée avec le Conegliano Veneto Wine Institute et la vinification en blanc de Negroamaro, Rocci est de loin le premier Negroamaro blanc). Le vignoble "LI Cuti" est une CRU cultivée avec le vignoble depuis 1489. De la base de Negroamaro blanc cette année est né le premier vin mousseux de notre production : Coppola Metodo Classico en version brut et zéro dosage.



## RECETTE DU JOUR

### Moules et pommes de terre

**Ingrédients : 1 kg de moules, 1 kg de pommes de terre, 1 œuf, chapelure, oignon rouge, persil, sel, huile d'olive extra vierge, poivre.**

Lavez les moules et mettez-les à feu doux, à couvert et sans ajouter d'eau. Au bout d'une dizaine de minutes, ils commencent à ouvrir, à éteindre le feu et à recueillir l'eau qu'ils ont retirée, en prenant soin de la filtrer. Nettoyer les pommes de terre et les couper en fines tranches. Déposez-les sur une plaque de cuisson où nous avons tranché de l'oignon entre-temps. A ce stade, ajoutez les moules retirées de la coquille, de l'huile en abondance, du poivre, du persil haché et de la chapelure. Recouvrir d'une autre couche de pommes de terre saupoudrées de chapelure et imbibées d'huile, puis verser l'œuf battu. Versez lentement le liquide des moules dans la plaque de cuisson pour assaisonner le tout. Pendant la cuisson, si nécessaire, vous pouvez ajouter de l'eau. Cuire dans un four déjà chaud à 180° et laisser cuire.



## LE CHATEAU "DE' MONTI" DE CORIGLIANO D'OTRANTO

La fierté de la ville de Corigliano D'Otranto, le château De'Monti se distingue aux yeux des touristes pour sa beauté inhabituelle, puisque les décorations qui ornent sont atypiques pour un château qui avait aussi des fonctions militaires. La structure a été construite par Giovanni Battista Delli Monti, qui avait l'intention d'en faire un puissant rempart de défense. Cependant, lorsque les exigences défensives n'ont plus été satisfaites et que le château est passé entre les mains de la famille Trane, le bâtiment a été transformé en habitation, ce qui en fait une résidence ducale. Le symbole principal de ce changement est la façade baroque, avec ses nombreuses décorations.



## EVENEMENTS

> Il s'ouvre ce soir à 21h00, et se poursuivra jusqu'au 3 juillet, sur la Piazza Aldo Moro à **Gallipoli**, la commémoration de l'ancienne "**Fiera del Canneto**", à l'occasion de la fête de Notre-Dame de Reed, une ancienne tradition qui a été renouvelée au cours des dernières années.

> Continue ce soir à **Castro**, continue la **fête du vin Castro**, maintenant dans sa cinquième édition, dans le cadre du centre historique, l'événement offre l'occasion de dégustations guidées de vins et de saveurs. Jusqu'au 1er juillet.

## 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

10:30 - 19:00

#### Bar Camping:

07:00 - 24:00

#### Restaurant (self service)

13:00 - 15:00

19:30 - 22:30

#### 1489 Food Pop

20:00 - 23:30

#### Salento In Bus

Actif tous les jours  
Info line  
3929242100

#### Location de vélos

Tous les jours à  
l'installation sportive

#### SAINTE MESSE

Près de la piscine

h. 9:30



### DANS LE SERVICE BRACELETS

- |   |  |   |
|---|--|---|
| > Piscine: 10:30 - 19:00                        | > Navette a/r Gallipoli:<br>8:00-9:00-10:00<br>19:00-20:00-21:00-22:00-<br>23:00-24:00 | Musée civique;<br>Musée du mer.<br>Ouvertures quotidiennes<br>10:00-13:00/17:00-21:00 |
| > Dégustation de vins (bar)<br>de 17:30 à 18:30 | > Entrée libre:<br>Salle de la collection Coppola                                      | Moulin 10:00-13:00<br>15:00-22:00   |
| > Animation                                     |  |   |



**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) **TEL. 0833 260263**

**Pharmacie de garde; MERENDA LUIGI C.so Roma 11 Gallipoli**



#### ATTENTION:

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**