



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 34

Prez. Sangue di Gesù

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso
Vento: W 13 km/hAlba: 5:23
Tramonto: 20:21Cielo: sereno
Temperature: 22°-28°

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

Dal 1400 ad oggi un viaggio nella storia di famiglia...

*a cura di Rita de Bernart
ufficio stampa Cantina Coppola*

I Coppola, di origini siciliane, giunsero a Gallipoli nel XV secolo. Nella Bella Città, Orsino Coppola nel 1489 sposò Laura Cuti, discendente di una nobile famiglia del luogo, che portò in dote una tenuta di 8 ettari in agro di Sannicola, tramandata da padre in figlio per ben 15 generazioni ed ancora oggi di proprietà Coppola e coltivata a vigneto. (Continua...)



Di che segno sei

Il segno di oggi è l'ARIEETE. Si prospetta un periodo migliore rispetto al precedente, grazie alla forza di volontà che vi accompagna in queste prime giornate di luglio. Approfittatene, mettendo in campo i vostri progetti.

OGGI, NELLA STORIA

Il 1 luglio del 1931 venne inaugurata la stazione centrale di Milano in sostituzione della precedente, che risaliva al 1864 e che, ormai già da qualche anno, risultava inadeguata per il traffico di treni e persone che caratterizzava Milano.



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



VERMENTINO
dal 1980
nel Salento

Il Vermentino Li Cuti nasce negli anni 80 da una sperimentazione condotta con lo studioso Giovanni De Rinaldis. Questo vitigno qui, nell'arco ionico-gallipolino, ha trovato terreno e microclima favorevoli. L'intuizione venne a Carlo Antonio Coppola dal ricordo dei vigneti di Châteauneuf-du-Pape, nella zona del basso-Rodano in Francia, che visitò nel '52, caratterizzati da un terreno molto ciottoloso. Gli esperti Antonio Calò e Angelo Costacurta hanno elogiato il Vermentino Li Cuti nel loro volume "Dei Vitigni Italiani". Da provare come fresco aperitivo.



Market
Offerte del giorno
Fazzoletti € 1,00
Filetti di merluzzo €9,90 al kg
Wafers sacco € 1,00



POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00
Buon pomeriggio Masseria!

Ore 16:00-18:30 Minilandia:
 Nutella party, trucca bimbi e sfilata (teatro, 4-10 anni)

Ore 17:00 Masseria Swim Fitness pt.2 (walk-bike-jump)

Ore 17:15
 Torneo di calcio balilla

SERA-TEATRO
Ore 21:05 Ritrovo in anfiteatro
Ore 21:25 baby dance

Ore 22:00 Varietà cabaret e a seguire tutti in spiaggia da Marcello

MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30
Buongiorno Masseria!

Ore 9:45 Stretching

Ore 10:00/12:00 Minilandia (4-10 anni)

Ore 10:00 Radio Nostress

Ore 11:00 Masseria Swim Fitness Pt.1

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

...tra velieri e arte, imprenditorialità, viticoltura e ospitalità

Nel 1715, Carlo Antonio Coppola edificò in Alezio Palazzo Coppola nelle cui cantine trovarono posto un palmento per la pigiatura dell'uva e la bottaia capace di ospitare 20 grandi botti in legno di castagno.

Nella generazione successiva, ricordiamo Giovanni, giornalista, fondò il quotidiano "Lo Spartaco" (1887-1914). Nel novecento l'azienda agricola Coppola iniziò a consolidare il suo carattere imprenditoriale grazie alle innovazioni introdotte da Niccolò, figlio di Giovanni, il quale laureatosi in ingegneria nel 1921, nel periodo della raccolta dell'uva si dedicava totalmente all'azienda vitivinicola di proprietà fino a decidere di edificare uno stabilimento vinicolo dotato delle moderne tecniche di vinificazione. La dedizione dell'ingegnere Niccolò trovò terreno fertile nelle inclinazioni di uno dei suoi figli, Carlo Antonio, che conseguì nel 1947 la specializzazione in viticoltura, enologia ed aromateria enologica presso la Regia Scuola Enologica Umberto I di Alba. Nello stesso anno, grazie alla professionalità di Carlo Antonio si diede inizio all'imbottigliamento dei vini prodotti. La lungimirante filosofia aziendale che fonda sul binomio innovazione e tradizione, si delinea fortemente in quegli anni.

Nel 1965 l'ingegnere Niccolò Coppola, facendo seguito al progetto discusso nella sua tesi di laurea avente come tema la costruzione di un grande albergo e le potenzialità turistiche del Salento, lascia la professione e fonda il Campeggio La Vecchia Torre, la prima struttura turistica all'aria aperta del Salento. L'insegna all'ingresso parla chiaro :

"organizzazione turistica dell'azienda agricola Niccolò Coppola". Le innovazioni continuano, nel 1980 Carlo Antonio, sostenuto dalla moglie Maria, crea un secondo complesso turistico in continuità con il primo, il Camping La Masseria. Entrambi i villaggi sono ad oggi attivi e frequentati da turisti da tutto il mondo.



L'enologo, Carlo Antonio Coppola

Nel 2004, per consacrare il binomio turismo-agricoltura, la scelta determinante di costruire all'interno dell'area del Campeggio, la nuova Cantina Coppola. "La cantina con il villaggio intorno", il primo modello in Italia di Cantina ospitale. Da circa un anno l'azienda è impegnata in una ulteriore scommessa imprenditoriale: la costruzione di una nuova Cantina, che sarà inaugurata a giugno, moderna ed innovativa nella forma e nei materiali, proiettata esclusivamente all'accoglienza dell'enoturista coinvolgendo in un affascinante percorso di visita che parte dai vigneti e si conclude con la degustazione all'interno di una Wine Room affacciata sui vigneti aziendali.

Una sfida che vede coinvolta l'intera compagine familiare: Nanni, Giuseppe con la moglie Annarita, Lucio con la moglie Paola rappresentano oggi la quindicesima generazione imprenditoriale nel campo della vitivinicoltura.

Intanto, cresce la sedicesima generazione con Niccolò, Lucia, Martina e Chiara...

“Noi crediamo che, simile patrimonio artistico, non debba essere gioia e diletto di pochissimi, ne debba essere disperso tra i vari discendenti, ma rimanere unito e alla vista di tutti.”

Con questa motivazione nel 1982 la famiglia Coppola ha donato al Comune di Gallipoli 22 preziose tele del pittore Giovanni Andrea Coppola nato a Gallipoli nel 1596. Il 10 agosto 2012 il sindaco Francesco Errico ha inaugurato la sala “Collezione Coppola”.



“Natura Morta” di Giovanni Andrea Coppola

Dal 1489, una grande passione ... il Vino



La storia della **Cantina Coppola** è strettamente legata a quella della famiglia Coppola ed affonda le sue origini nel **1489**.

Nel 2012 la **Niccolò Coppola s.r.l.** è stata inserita **nell'albo nazionale delle aziende storiche** ed è stata insignita del **Premio Nazionale "Di padre in figlio. Il gusto di fare impresa"** promosso dalle Camere di Commercio di Milano e di Monza. Unica cantina a custodire la tradizione del territorio imbottigliando la **DOC ALEZIO**, piccola denominazione di negroamaro (delle zone di Gallipoli, Alezio, Tuglie e Sannicola) al cui disciplinare ha dato un fondamentale contributo **Carlo Antonio Coppola**, fondatore della Cantina e padre degli attuali proprietari Giuseppe e Lucio.

Tra le pratiche agronomiche si prediligono quelle dell'agricoltura biologica come il sovescio e il diserbo meccanico. La raccolta è effettuata a mano.

L'azienda produce da sempre anche Olio Extra Vergine e Olio Vergine (per scelta) dagli uliveti di proprietà.

Negli ultimi anni i nostri vini hanno ricevuto premi e riconoscimenti in diversi concorsi nazionali in particolare per il Negroamaro.

Tra i più recenti: l'edizione 2014 di **Radici del Sud** ha premiato il **Doxi Riserva 2010 Alezio Doc**, al primo posto nella categoria Negroamaro. Il **Rosso Li Cuti Alezio Doc 2011 e 2012** negroamaro in purezza hanno ricevuto il prestigioso premio **Douja D'Or** d'Asti, conferito dalla Camera di Commercio, rispettivamente nelle edizioni **2013 e 2014**.

Lo stesso rosso è stato premiato a **Radici del Sud 2015**. Nel **2016 Medaglia d'oro per il Doxi al Wine Expo Poland**.

Nel 2017 la Selezione del Sindaco assegna *medaglia d'oro* al **Doxi Alezio Doc 2013** e *d'argento* al **Rosso Li Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015**. Gli stessi due vini raddoppiano in Polonia con due medaglie d'oro al **Wine Expo Poland 2017**. Comincia alla grande il 2018. A marzo due importantissime medaglie d'argento al concorso più antico di Francia: il Challenge du Vin di Bordeaux premia il **Doxi Alezio Doc 2013** e il **Rosso Li Cuti 2015**.

Ad aprile il **Doxi Alezio doc** è stato inserito nella guida **5Star Wines 2018** di **Vini-taly**.

E ancora l'olio extra vergine di oliva Santo Stefano ha ricevuto le *4 gocce e la menzione di merito* al **Concorso l'Oro di Italia e al concorso internazionale l'Oro del Mediterraneo**.

Numerose negli anni le segnalazioni nelle Guide Tecniche (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred di Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) e sulla stampa nazionale.

Interessante lo studio sul Negroamaro condotto con il **CNR ISPA** per l'isolamento in loco di *lieviti autoctoni*.

Tra le innovazioni di maggior successo ricordiamo l'impianto del Vermentino, negli anni 80, (il primo nel Salento) a seguito di uno studio condotto con l'Istituto enologico di Conegliano Veneto e la vinificazione in bianco del Negroamaro, il Rocci è in assoluto il primo negroamaro bianco). Il vigneto "LI Cuti" è un CRU coltivato a vigna dal 1489. Dalla base di negroamaro bianco quest'anno è nato il primo spumante di nostra produzione: Coppola Metodo Classico in versione brut e dosaggio zero.



RICETTA DI OGGI

Cozze e patate

(da velocissimo.it)

Ingredienti: 1 kg di cozze, 1 kg di patate, 1 uovo, pane grattugiato, cipolla rossa, prezzemolo, sale, olio extra vergine, pepe.

Lavare le cozze e metterle a fuoco lento, coperte e senza aggiungere acqua. Dopo una decina di minuti iniziano ad aprirsi, spegnere il fuoco e raccogliere l'acqua che hanno tirato fuori, avendo cura di filtrarla. Pulire le patate e tagliarle a fette sottili. Adagiarle in una teglia da forno dove nel frattempo abbiamo affettato un po' di cipolla. A questo punto aggiungere le cozze tolte dal guscio, abbondante olio, pepe, prezzemolo tritato e pangrattato. Coprire il tutto con un altro strato di patate spolverate di pangrattato e bagnate di olio, ed infine versare l'uovo battuto. Versare adagio nella teglia il liquido delle cozze che serve ad insaporire il tutto. Durante la cottura, se necessario, si può aggiungere un po' di acqua. Infornare nel forno già caldo a 180° e lasciare cucinare.



IL CASTELLO “DE’ MONTI” DI CORIGLIANO D’OTRANTO

Fiore all’occhiello del comune di Corigliano D’Otranto, il castello De’ Monti s’impone agli occhi del turista per la sua insolita bellezza, dovuta alle decorazioni che l’ adornano e che risultano atipiche per un castello che ha avuto anche funzioni militari. La struttura fu voluta da Giovanni Battista Delli Monti, che aveva l’intenzione di farne un potente baluardo di difesa, e infatti così fu. Quando, tuttavia, vennero meno le esigenze difensive ed il castello passò nelle mani della famiglia Trane, questa trasformò l’edificio in funzione abitativa, facendone una residenza ducale. Il simbolo principale di questa modifica è la facciata barocca, con le sue numerose decorazioni.



EVENTI

> Si apre stasera alle 21:00, e continuerà fino al 3 luglio, in Piazza Aldo Moro a **Gallipoli**, la rievocazione dell’antica “**Fiera del Canneto**”, in occasione della festa della Madonna del Canneto, tradizione antichissima che negli ultimi anni è stata rinnovata.

> Continua stasera a **Castro**, continua il **Castro Wine fest**, giunto alla quinta edizione. Nella cornice del centro storico, la manifestazione offre la possibilità di degustazioni guidate tra vini e sapori. Fino al 1 luglio.

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

10:30 - 19:00

Bar Campeggio:

07:00 - 24:00

Tavola calda

13:00 - 15:00
19:30 - 22:30

1489-Food pop

20:00 - 23:30

Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.
Info line
3929242100

Noleggio bici Bike rent

Tutti i giorni presso
Impianto Sportivo

SANTA MESSA

Presso la piscina

Ore 9:30



INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

> Ingresso in piscina:
10:30 - 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 -13:00
15:00-22:00



**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: MERENDA LUIGI C.so Roma 11 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 FSE**0833 266214**

FS Lecce **0832 303403**

Pro Loco **0833 263007**