



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 45

S. Fortunato

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso
Vento: W 14 km/hAlba: 5:29
Tramonto: 20:18Cielo: sereno
Temperature: 22°-29°

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

A LEUCA UNA BELLEZZA “MONUMENTALE”: LA CASCATA

Per la serie, Leuca da non perdere. Oltre al panorama mozzafiato che offre il piccolo borgo ed alle numerose attrazioni paesaggistiche ed artistiche, vi è un particolare monumento, risalente a quasi 100 anni fa, che sancisce la fine dell'acquedotto pugliese: la cascata monumentale. Fu fatta completare da Mussolini nel 1939, anno in cui l'acquedotto giunse in questa terra e fu completata la rete idrica, dopo lo stop ai lavori dovuto alla prima guerra mondiale. La cascata è affiancata da due rampe da 300 scalini ed alla fine vi è una colonna romana, arrivata direttamente da Roma per celebrare la conclusione dei lavori. Attualmente la fontana è stata attrezzata con un impianto di illuminazione artistica, creando uno scenario senza pari, tra giochi d'acqua e colori.



Di che segno sei

Il segno di oggi è **PESCI**. Ci sono dei problemi da risolvere che potrebbero distrarvi dai vostri obiettivi. Attenti a non trascurare il partner ed a non stressarvi troppo.

OGGI, NELLA STORIA

Il 12 luglio del 1962 debuttarono ufficialmente al Marquee Pub di Londra i Rolling Stones, la band destinata a rivoluzionare il mondo della musica in un'epoca di forte cambiamento dei costumi.



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 vini più apprezzati.

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno
Caffè Mbattista €1,80

Spazzolini denti €1,00

Cremolo x6 €0,99

In basso: inaugurazione della cantina a fianco: la cascata monumentale di sera e l'interno della chiesa del Carmine



MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30

Buongiorno Masseria!

Ore 9:45 Stretching

Ore 10:00/12:00 Minilandia giochi in spiaggia(4-10 anni)
Junior club (11-17 anni, spiaggia)

Ore 10:00 Radio Nostress

Ore 11:00 Masseria Swim Fitness Pt.1 (step)

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00

Buon pomeriggio Masseria!

Ore 16:00-18:30

Minilandia:(4-10 anni)
generali mini show, bagnetto in piscina (teatro)

Juniorlandia(11-17 anni)
Torneo di Scala 40 e Staffetta in piscina (teatro)

Ore 17:00 Masseria Swim Fitness pt.2 (circuito a 3)

Ore 17:15
Torneo di Ping Pong (teatro)

SERA-TEATRO

Ore 21:05 Ritrovo in teatro

Ore 21:25 baby dance

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

RICETTA DI OGGI

Frittele salentine

(da velocissimo.it)

Ingredienti: 500gr di farina bianca, 200gr di pomodori pelati, 300gr di olive nere snocciolate, 2 cucchiaini di capperi, un mazzetto di prezzemolo, sale, peperoncino, olio extra vergine d'oliva Cantina Coppola

Alla pastella per frittelle già preparata con la farina e acqua in un recipiente capiente, si aggiungono le olive, i capperi, i pomodori tagliati a pezzettini e lasciati sgocciolare, il prezzemolo tritato. Si amalgama bene il tutto e si prendono delle cucchiainate di pastella con un cucchiaino di legno e si versano in una padella d'olio a fuoco medio e si lascia friggere e dorare, poi si tolgono le frittelle e si posano su carta assorbente.



LA CHIESA DEL CARMINE, SEMPLICITA' E TRADIZIONE

Entrando nel centro storico da via Antonietta De Pace, la via principale, ci si imbatte in una chiesa non particolarmente decorata, piuttosto semplice, ma che per i gallipolini rappresenta un baluardo di fede e tradizione. Stiamo parlando dell'Oratorio confraternale di Maria SS. Del Monte Carmelo, all'interno della quale ha sede da secoli l'omonima confraternita. L'attuale edificio, in stile neo-classico, risalente al 1838, è stato costruito su un'altra struttura del 1530. Il periodo di particolare fermento per questa realtà è quello pasquale, con la processione della Madonna Addolorata del venerdì prima delle Palme. A questa manifestazione religiosa tutta la città partecipa quasi all'unisono, senza perdere nessuno dei momenti della giornata: dall'uscita della processione alla suggestiva benedizione del mare della sera, passando per le varie esecuzioni di oratori sacri durante le soste nelle varie parrocchie. Consigliato a chi può fare una capatina invernale a Gallipoli!

EVENTI

> Comincia **stasera "Otranto in festa"** quattro giorni per vivere Otranto, cornice ideale per godere di musica, sapori locali e non solo. Sarà allestita anche una **Ruota panoramica** ed una monogolfiera, per godere di una prospettiva diversa.

> Domani a partire dalle 18:30 presso la biblioteca comunale di Ruffano **presentazione della ciclovia dell'acquedotto pugliese**, del giornalista Roberto Guido. A partire dalle 18:30.

INFORMAZIONI E NUMERI UTILI

ORARI

SERVIZI:

Ristoranti:

Tavola Calda

13:00-15:00

19:30-22:30

1489-Food pop

20:00 - 23:30

(0833-204643)

Vigneto del Gusto

dalle 19:30

chiuso il Lunedì

(392 950 6940)

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

Salento In Bus

Attivo tutti i giorni.

Info line

344/2274620

Noleggio bici

Tutti i giorni presso

Impianto Sportivo

348/5906070

Mercato settimanale

GALATINA

Quartiere

Fieristico

Info: Vigili Urbani

0836 566514

Barbiere (Diego): 347-9552413

Parrucchiera (Maria): 349-5790433

Estetista (Alessia): 349-2666262

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

- | | | |
|--|--|---|
| > Ingresso in piscina:
10:00 - 19:00 | > Navetta a/r Gallipoli:
8:00-9:00-10:00 | Museo Civico;
Museo del mare. |
| > Degustazione (Cantina)
10:00-12:30
17:30-19:30 | 19:00-20:00-21:00-22:00-
23:00-24:00 | Aperture tutti i giorni
10:00 -13:00/17:00-24:00 |
| > Animazione | > Ingresso gratuito:
Sala Collezione Coppola; | Frantoi 10:00-13:00
15:00-22:00 |

**In cantina si accede passeggiando lungo la strada poderale oltre l'area parcheggio
Non si accede in costume da bagno. Ambiente non adatto ai bambini.**

Il MEDICO è presente oggi dalle 19:00 alle 21:00

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: DEL CUORE Via Giorgio da Gallipoli 18, 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**