



# LE CAMPEUR

Année VI  
Numero 48

S. Bonaventura

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: 5:31  
Crépuscule: 20:16Ciel: claire  
Températures: 22°-31°

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

## LA GROTTA DE LA POÉSIE

La beauté du Salento et de sa mer s'étend de la mer Ionienne à l'Adriatique, avec des lieux enchanteurs des deux côtés. L'une d'entre elles est l'ancienne Roca, avec sa "Grotte de Poésie", une entrée karstique insérée entre les plus belles piscines naturelles du monde. Roca Vecchia, est situé entre 2 autres marinas de Melendugno, Torre dell'Orso et San Foca, dont nous parlerons, qui ont recueilli plusieurs drapeaux bleus, conquis, grâce à la clarté de la mer, mais pas seulement, puisque ces lieux ont beaucoup à offrir.



## AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

### *Quel signe vous êtes !*

Le signe d'aujourd'hui est le **BELIER**. Soyez prudent avec les réponses que vous donnez, vous êtes sous pression sur de nombreuses questions. Détendez-vous et ne prenez pas tout trop au sérieux.

29 ans se sont écoulés depuis l'arrêt historique à Venise de la tournée Pink Floyd, un concert coupable du paysage évocateur qui a servi de toile de fond à l'événement : le bassin de Saint-Marc.



Restez au courant des événements, événements et promotions du camping et de la cave à vin!  
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-vous!

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

Yogurt stuffer  
x2 €0,69

papier hygiénique  
€1,39

Crème à tartiner  
€1,19



### MATIN—PLAGE

9:30h *Bonjour Masseria!*

9:45h Stretching (plage)

10:00h/12:00h Minilandia  
(jeux à la plage 4-10 ans)  
Junior club (11-17 ans,  
plage)

10:00h Radio Nostress

11:00h Masseria swim fitness pt.1 (step)

11:30h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

### APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30

Minilandia (4-10 ans)

Nutella party et maquillage pour enfants (Théâtre)

Juniorlandia (11-17 ans)

Nutella party et babyfoot (Théâtre)

17:00h Masseria swim fitness pt.2 (3 circuit)

17:15h

Tournoi de babyfoot senior et junior (plage)

### SOIR-THÉÂTRE

21:05h Opening night

21:25h baby dance

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



*De 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille avec bateaux à voile et de l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité.*

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. 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, on se souvient de Giovanni, journaliste, fondateur du 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, qui a obtenu son diplôme d'ingénieur en 1921, pendant la période des vendanges était entièrement consacrée à la propriété viticole 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, est fortement soulignée au cours de ces années.

(segue a pagina 6)

## *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". le goût de faire l'entreprise"** 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.

La cave à vin de la **Cantina Coppola** est ouverte tous les jours **du lundi au samedi de 9h à 13h et de 17h à 20h et le dimanche de 17h à 20h**.

Le personnel se fera un plaisir de vous faire visiter la nouvelle cave à vin, de découvrir l'histoire centenaire de la cave et de notre production, et se fera un plaisir de vous donner des suggestions pour vos achats.

Les **dégustations gratuites** proposées par le Camping La Masseria ont lieu de **9h30 à 12h et de 17h30 à 19h30** et comprennent la dégustation d'un verre par personne, selon la proposition du jour de la boutique.

Pour ceux qui veulent continuer avec d'autres dégustations, nous proposons la formule **Taste and Go** avec 3, 4 ou 7 verres de votre choix. (€ 15, 20, 35)

*Pour une visite plus sereine et agréable, nous vous recommandons de venir nous rendre visite en début de semaine.*

La cave à vin est un environnement qui ne convient pas aux enfants. En ce qui concerne tout, nous vous suggérons d'éviter les vêtements de plage (costume, serviettes de plage...).

## LES RESTAURANTS

*Depuis cette année, l'offre de restauration de notre entreprise a été élargie et qualifiée pour répondre aux préférences gastronomiques de nos clients, avec la table chaude et deux nouveaux restaurants.*

### *Restaurant Vigneto del Gusto*

La nouvelle cave à vin accueille le Vigneto del Gusto, un restaurant gastronomique où le chef Franco Tornese propose de retravailler la cuisine locale et traditionnelle en combinaison avec les vins Coppola.

Vous pouvez choisir entre le menu à la carte et les itinéraires de dégustation innovants dans lesquels chaque plat est accompagné d'un vin. Les protagonistes sont le poisson gallipolino et les vins de la cave Coppola.

Du menu Dans le sillage de la tradition à 3/4/7 et L'Oro Rosso di Gallipoli, de nombreuses occasions d'expérimenter des combinaisons savoureuses.

Ouvert pour le dîner du mardi au dimanche.

**Info et réservations : 392 9506940**

---

### *Restaurant bracerie pizzeria 14/89 Food Pop*

Dans l'ancienne cave à vin, on le retrouve au bord de la piscine. De la pizza aux sandwiches, des fines viandes locales aux plats gastronomiques du chef Tornese, un endroit pour tous les goûts.

Ouvert tous les jours pour le dîner, le dimanche pour le déjeuner.

**Info e réservations : 391.1009561 | 0833.204643**

*"Nous croyons qu'un tel 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" Giovanni Andrea Coppola*

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.

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 et le village qui l'entoure le premier modèle de cave hospitalière en Italie. Depuis environ un an, l'entreprise s'est engagée dans un autre défi entrepreneurial : la construction d'une nouvelle cave à vin, 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.....

## RECETTE DU JOUR

### Bouche de dame salentine

(da Velocissimo.it)

**Ingrédients : 3 œufs, 225 gr de farine, 225 gr de sucre, un demi-paquet de levure**

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter progressivement la farine et ramollir la pâte avec les blancs d'œufs préalablement battus en pics fermes. Enfin, mettez la levure. Le mélange ainsi obtenu est utilisé pour remplir les formes de papier adaptées à la bouche des vérificateurs et cuire au four à feu moyen. N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson. Une fois cuits, ils sont refroidis, remplis de crème et décorés sur la surface avec un glaçage et une cerise au choix.



## MADONNA DEL CARMINE, LES FÊTES CONTINUENT DANS LE SALENTO

Le Salento est synonyme de soleil et de mer, mais aussi de culture, de fêtes et de traditions. Bien que beaucoup se soient déjà écoulés, ce dernier mois et demi qui nous sépare de la fin de l'été est plein de fêtes, qui remplissent nos pays de lumières et de parfums, du plus petit au plus grand. Avec l'approche de la B.V. du Mont Carmel, de nombreuses communautés ont organisé des fêtes, dans le style classique du Salento, avec des lumières, des stands, des orchestres, de la musique sur la place et des processions. Même Gallipoli honore cet anniversaire, en organisant depuis de nombreuses années une fête sur Via Lecce, une rue sur laquelle il ya une petite chapelle dédiée à la Madone et construite avec l'argent des agriculteurs et des émigrants de Gallipoli, en particulier les résidents de cette région, qui jusqu'à 50 ans abritait des champs cultivés. En plus de Gallipoli, Nardò et Tuglie font la fête.

## EVENEMENTS

> A **Gallipoli**, via Lecce, ce soir, la **fête commence en l'honneur de la Madonna del Carmine**. Il s'ouvre à 19h avec la procession, le feu d'artifice de retour à la chapelle de **Via Lecce**. A 21h30 au festival de musique avec **Balla Italia**. Les programmes des festivités de Nardò et de Tuglie sont très riches, avec des illuminations et de la musique.

> Le "**festival du vin et du ciciri et du tria**", organisé par le pro loco, **se poursuivra ce soir à Salice Salentino**. Au centre polyvalent de Via Pasquale Leone, des spécialités locales comme les pois chiches avec tria (pâtes spéciales) et de la musique populaire.

> A **Collepasso**, continue le festivals, des Saracen Flavours, aux espaces du Bosco Park. La soirée propose des saveurs locales et de la musique folklorique.

# INFORMATIONS ET NUMEROS UTILES

## HORAIRES DES SERVICES

### Restaurants:

(self service)

13:00-15:00

19:30-22:30

**1489 Food Pop**

20:00 - 23:30

(0833-204643)

**Il Vigneto**

del Gusto

de 19:30

fermé le lundi

(392 950 6940)

### **Reception:**

08:00 - 12:00

16:00 - 20:00

**Bar de la plage:**

8:00-20:00

**Supérette:**

7:30 - 21:00

(samedi seul)

**Bar de la piscine**

10:30 - 19:00

**Bar Camping:**

07:00 - 24:00

### **Location de vélos**

**Tous les jours à l'in-  
stallation sportive**  
**348/5906070**

### **Salento In Bus**

Actif tous les jours

**Info line**

**344/2274620**



### **SAINTE MESSE**

Près de la piscine

h. 9:30

Coiffeur (Diego): 347-9552413

Coiffeuse (Maria): 349-5790433

Esthéticien (Alessia): 349-2666262

## **COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS**

> Piscine: 10:30 - 19:00

> Dégustation de vins

(cave à vin)

10:00-12:30

17:30-19:30

> Animation

> Navette a/r Gallipoli:

8:00-9:00-10:00

19:00-20:00-21:00-22:00-

23:00-24:00

> Entrée libre:

Salle de la collection Coppola

Musée civique;

Musée du mer.

Ouvertures quotidiennes

10:00-13:00/17:00-24:00

Moulin 10:00-13:00

15:00-22:00

**La cave à vin est accessible en marchant le long de la route principale au-delà de l'aire de stationnement. Maillot de bain non admis. Non adapté aux enfants.**



**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; DEL CUORE Via Giorgio da Gallipoli 18 GALLIPOLI**

### **RAPPEL:**

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**