



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 35

S. Ottone

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: agitée



Aube: 5:23

Crépuscule: 20:21



Ciel: claire

Températures: 22°-27°

Vent: S 21 km/h

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

NOTRE DAME DU CANNETO OUVRE LE MOIS DES FETES



Hier soir ont commencé les célébrations en l'honneur de Notre-Dame de Canneto, considérée comme une sainte patronne spéciale de la ville, grâce au lien qui la lie à notre ville depuis des siècles. Le cadre actuel du festival rappelle directement son passé, avec la foire de produits alimentaires locaux typiques, la reconstitution de l'ancienne Foire de Canneto, au cours des siècles un point de référence pour le commerce dans le Salento et qui a attiré le commerce de nombreuses parties de la Méditerranée. En même temps, la commémoration originale de la découverte de la peinture de la Vierge au milieu du bosquet de roseaux qui occupait la zone où se trouve aujourd'hui le sanctuaire (se poursuit à l'intérieur).



Quel signe vous êtes!

Le signe d'aujourd'hui pour Paolo Fox est la **JUMEAUX**. Dans cette phase, les relations de travail seront meilleures que les relations affectives. Dans les cas extrêmes, vous pouvez même aller jusqu'à demander une pause pour réfléchir.

AUJOURD'HUI, DANS L'HISTOIRE

Le 2 juillet 1961, Ernest Hemingway s'est suicidé. L'écrivain, l'un des plus importants et des plus connus du XXe siècle, s'est suicidé chez lui à Ketchum, dans l'État américain de l'Idaho, après son hospitalisation pour dépression.



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

La Masseria est aussi sur



...suivez-vous!

Distribution
Gratuit



LI CUTI ROSSO UN SUCCESS QUI PART DE LOIN

Negroamaro Alezio Doc, cultivé dans le domaine Li Cuti, dans la campagne de Sannicola, propriété de la famille Coppola depuis 1489 et transmis de père en fils. Li Cuti Rosso est un vin à la couleur rouge rubis intense, à la saveur sèche et au parfum vineux. En 2013 et 2014, il a obtenu un prix au Concours National "Douja d'Or" Asti dans la catégorie des vins DOC et DOCG. Il a été récompensé par le concours Radici del Sud, où il a remporté le deuxième prix dans la catégorie Negroamaro décerné par le jury national et pendant deux ans à la Douja d'Or d'Asti.

OFFRES SPECIALES

Market

Offres du jour

Serviette pour bébé
€ 1,30

Serviette double pack
€ 1,00

Glace artisanale Lt.2
€ 3,99



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 (acquagym)*

11:30h *Baby Dance*

11:45h *Jeu de l'apéritif*

APRES MIDI-PISCINE

16:00 *Bon Après-midi Masseria*

16:00h-18:30 *Minilandia*
Minisport/piscine(4-10 ans.
Rendez-vous au Théâtre)

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

17:15h
Tournoi de Babyfoot

SOIR-THÉÂTRE

21:05h *Opening night*

21:25h *baby dance*

22:00h *Soirée jeux "Il musiciera", suivi de soirée danse et après minuit tous à la plage chez Marcello*

RECETTE DU JOUR

Pâtes aux moules (da velocissimo.it)

Ingrédients : 1 kg de moules noires, pâtes, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 1 gousse d'ail, persil, sel.

Mettre les moules entières dans leur coquille dans une casserole, après les avoir bien lavées, et laisser cuire lentement. Lors de l'ouverture, recueillez l'eau qui en sort et, après l'avoir bien filtrée, placez-la dans un récipient. Dans une autre casserole, éventuellement antiadhésive, mettre de l'huile d'olive extra vierge (généralement une cuillère à soupe par personne) et 2 gousses d'ail entières. Après qu'il commence à se réchauffer bien jeter dans les moules préalablement décortiquées avec leur eau que nous avons mis de côté, ajustez-vous en fonction de la quantité de ce dernier si vous le mettez tout ou seulement une partie. Dans une autre casserole, cuire les pâtes. A mi-cuisson, retirez-le et versez-le dans la sauce avec les moules, qui entre-temps continuent à cuire (il aura cuit pendant 10 min. au maximum) et terminez la cuisson des pâtes dans la sauce ainsi obtenue. Eteignez tout, les pâtes doivent encore être al dente et saupoudrez avec du persil cru que vous avez bien coupé, couvrez avec un couvercle pour que les saveurs se mélangent et forment un avec les pâtes et laissez reposer pendant 5 min.



EVENEMENTS

> Ce soir, jusqu'au 3 juillet, sur la **Piazza Aldo Moro** à Gallipoli, la reconstitution de l'ancienne "Foire de Reed", à l'occasion de la fête de Notre-Dame du "Canneto", une tradition ancienne qui a été renouvelée ces dernières années.

À 20:00, à la surface de l'eau de la **Piazza Aldo Moro**, la procession dans la mer de la **Madonna del "canneto"**.

LA FETE ET LE SANCTUAIRE...

La cérémonie consiste à faire sortir de l'eau une statue de la Madone, accompagnée de plongeurs et de kayaks jusqu'à ce qu'elle atteigne le continent, où une confrérie et tous les fidèles l'attendent pour l'accompagner jusqu'à son sanctuaire. Tout cela se passe dans le miroir d'eau en face de la Piazza Aldo Moro où se trouve le sanctuaire. Sur les tables de Gallipoli aujourd'hui, comme le veut la tradition, il y aura des pâtes aux moules. Le lieu principal de cet événement est le sanctuaire dédié à Notre-Dame de la Visitation (ou, en fait, le Canneto), les festivals respectifs se sont maintenant superposés dans l'imaginaire collectif. L'église, reconstruite en 1696 est un exemple classique du baroque local, avec une galerie ouverte qui anticipe l'entrée et un carré à l'avant qui donne à la structure un cadre optimal, ainsi que le bleu de la mer qui l'entoure. A l'intérieur, ce qui est certainement le plus frappant est le faux plafond en bois, riche en décorations, mais aussi les différentes peintures que l'église abrite sur les murs. Pour le reste, il vous suffit de le visiter et de l'admirer pour vous-même !



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

10:00 - 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

A partir de 9 heures
aujourd'hui est ouvert le
nouveau siège de la
cave viticole

Venez nous visiter!

Marché Hebdo

LECCE

Piazza Palio

Info:

Police Municipale

0832.233211

COMPRIS DANS LE SERVICE DE BRACELETS

> Piscine: 10:00 - 19:00

> Dégustation de vins
(cave viticole)

de 17:00 à 19:00

> 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

10:00-13:00/17:00-21:00

Frantoi 10:00-13:00

15:00-22:00



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; MANNI Via Lecce 68 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**