



IL CAMPEGGIATORE

Anno VI
Numero 35

S. Ottone

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: mosso

Vento: S 21 km/h



Alba: 5:23

Tramonto: 20:21



Cielo: sereno

Temperature: 22°-27°

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

LA MADONNA DEL CANNETO APRE IL MESE DELLE FESTE



Sono cominciati ieri sera i festeggiamenti in onore della Madonna del Canneto, considerata a pieno titolo patrona speciale della città, grazie al legame che da secoli la lega ad essa. L'attuale programma della festa richiama direttamente il suo passato con la fiera dei prodotti tipici agroalimentari locali, rievocazione dell'antica Fiera del Canneto, nei secoli punto di riferimento per il commercio salentino e che attirava commercianti da molte parti del mediterraneo. Insieme a questa vi è anche l'originale rievocazione del ritrovamento del quadro della Madonna in mezzo al canneto che nei secoli passati occupava la zona dove adesso sorge il santuario (continua all'interno).



Di che segno sei

Il segno di oggi per Paolo Fox è la **GEMELLI**. In questa fase saranno migliori i rapporti lavorativi rispetto a quelli affettivi. In casi estremi potreste arrivare a chiedere anche una pausa di riflessione.

OGGI, NELLA STORIA

Il 2 luglio del 1961 moriva suicida Ernest Hemingway. Lo scrittore, uno dei più importanti e conosciuti del 900, si suicidò nella sua casa a Ketchum nello stato americano dell'Idaho, dopo il suo ricovero in ospedale per depressione.



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



**LI CUTI ROSSO
UN SUCCESSO CHE
PARTE DA LONTANO**

Negroamaro Alezio Doc coltivato nella tenuta Li Cuti, in agro di Sannicola, proprietà della famiglia Coppola dal 1489 e tramandata di padre in figlio. Il Li Cuti Rosso è un vino dal colore rosso rubino intenso, sapore asciutto e profumo vinoso. Nel 2013 e nel 2014 ha ottenuto un riconoscimento al Concorso nazionale "Douja d'Or" Asti nella categoria vini DOC e DOCG. Premiato dal concorso Radici del Sud dove ha ottenuto il secondo premio categoria negroamaro assegnato dalla giuria nazionale e per due anni al Douja d'Or d'Asti.



POMERIGGIO-PISCINA

Ore 16:00
Buon pomeriggio Masseria!

Ore 16:00-18:30 Minilandia:
Mini sport/piscina (ritrovo
in teatro, 4-10 anni)

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

Ore 17:15
Torneo di beach volley in
spiaggia

SERA-TEATRO
Ore 21:05 Ritrovo in anfiteatro

Ore 21:25 baby dance

Ore 22:00 Serata giochi II
Musichiere, serata danzante
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
giochi in spiaggia(4-10 anni)

Ore 10:00 Radio Nostress

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

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

OFFERTA SPECIALE

Market

Offerte del giorno

Salviettine baby x72
€ 1,30

Tovaglioli pacco
doppio € 1,00

Gelato artigianale
lt.2 € 3,99

RICETTA DI OGGI

Pasta con le cozze

(da velocissimo.it)

Ingredienti: 1kg di cozze nere, pasta, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, sale.

Mettere in una pentola le cozze intere col guscio, dopo averle ben lavate, e lasciare andare a fuoco lento. Quando si aprono raccogliere l'acqua che ne è venuta fuori e, dopo averla ben filtrata, metterla in un recipiente. In un'altra pentola, possibilmente antiaderente, mettere olio extravergine d'oliva (in genere un cucchiaino a persona) ed 2 spicchi d'aglio interi. Dopo che inizia a ben riscaldarsi buttarci dentro le cozze precedentemente sgusciate insieme alla loro acqua che abbiamo messo da parte, regolatevi in base alla quantità di quest'ultima se metterla tutta o soltanto una parte. In un'altra pentola mettete a cucinare la pasta. A metà cottura toglietela e versatela nel sughetto con le cozze che nel frattempo continua a cucinare (avrà cucinato al massimo 10 min.) e fate finire la cottura della pasta nel sughetto così ottenuto. Spegnete il tutto, la pasta deve essere ancora ben al dente e spolverate con del prezzemolo crudo che avrete ben tagliato, coprite con un coperchio affinché i sapori si mescolino e formino un tutt'uno con la pasta e lasciate riposare per 5 min.



EVENTI

> Continua stasera 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. Alle ore 20:00, presso lo specchio acqueo di piazza Aldo Moro, la processione in mare della Madonna del Canneto.

LA FESTA ED IL SANTUARIO...

La cerimonia consiste nel far riemergere dalle acque una statua raffigurante la Madonna, accompagnata dai sommozzatori e dai kayak fino a quando non raggiunge la terraferma, dove una confraternita e tutti i fedeli la aspettano per accompagnarla al suo santuario. Il tutto si svolge nello specchio acqueo antistante piazza Aldo Moro dove lo stesso si trova. Sulle tavole di Gallipoli oggi, come tradizione, ci sarà la pasta con le cozze. Il luogo protagonista di quest'evento è, quindi, il santuario dedicato alla Madonna della Visitazione (o, appunto, del Canneto), le cui rispettive ricorrenze si sono ormai sovrapposte nell'immaginario collettivo. La chiesa, riedificata nel 1696 è un classico esempio di barocco locale, con un loggiato che anticipa l'ingresso ed una piazza antistante che dà alla struttura una cornice ottimale, insieme al blu del mare che la circonda. All'interno ciò che sicuramente colpisce di più è il controsoffitto in legno, ricchissimo di decorazioni ma anche i diversi quadri che la chiesa ospita sulle pareti. Per tutto il resto non vi resta che andare a visitarla per ammirarla di persona!



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

10:00 - 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

Dalle 9 di oggi è
aperta la nuova sede
della **cantina.**

Venite a trovarci!

Mercato settimanale

LECCE

Piazza Palio

Info: Vigili Urbani

0832.233211

INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

- | | | |
|--|--|--|
| > Ingresso in piscina:
10:00 - 19:00 | > Navetta a/r Gallipoli:
8:00-9:00-10:00
19:00-20:00-21:00-22:00-
23:00-24:00 | 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 |
| > Degustazione (cantina)
dalle 17:00 alle 19:00 | > Ingresso gratuito:
Sala Collezione Coppola; | |
| > Animazione | | |



**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: MANNI Via Lecce 68 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 FSE0833 266214

FS Lecce 0832 303403

Pro Loco 0833 263007