



LE CAMPEUR

Année VI
Numero 41

S. Priscilla

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Directeur du camping: Lucio Coppola

Directeur de la cave: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mer: agitée



Aube: 5:26

Crépuscule: 20:20



Ciel: claire

Températures: 22°-29°

Vent: N 27 km/h

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

Du 1400 à nos jours, un voyage à travers l'histoire de la famille...

par Rita de Bernart

Service de presse Cantina Coppola

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. (Suite...)



AUJOUR'HUI, DANS L'HISTOIRE

Quel signe vous êtes !

Le signe d'aujourd'hui est le **BE-LIER**. Vous devez tout faire pour être honnête avec vos amis et votre famille, mais surtout avec vos partenaires. Les nuages qui arrivent ne peuvent que s'amincir de cette façon.

Le 8 juillet 1904, le ministre de l'Éducation de l'époque, Vittorio Emanuele Orlando, a porté l'âge de la scolarité obligatoire à 12 ans, rendant ainsi l'école secondaire obligatoire.



Restez au courant des événements, événements et promotions du camping et de la cave!
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



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
Tongs €5,00

Kiwi €2,50/kg

Croissants x6 €1,30



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 avec Marisa

11:30h Baby Dance

11:45h Jeu de l'apéritif

APRES MIDI-PISCINE

16:00 Bon Après-midi Masseria

16:00h-18:30 Minilandia Nutella party et maquillage pour enfants (4-10 ans. Rendez-vous au Théâtre, zone sportive) junior club (Rendez-vous au Théâtre 11-17 ans)

17:00h Masseria swim fitness pt.2

17:15h Tournnoi 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

...la voile et l'art, l'esprit d'entreprise, la viticulture et l'hospitalité

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, Giovanni, journaliste, a fondé le 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, diplômé en ingénierie en 1921, qui, pendant les vendanges, s'est entièrement consacré à la cave 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, a été fortement définie au cours de ces années.

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.



L'œnologue, Carlo Antonio Coppola

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

“Nous croyons que ce 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” di Giovanni Andrea Coppola

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". Il gusto di fare impresa" 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.

L'entreprise a toujours produit de l'huile d'olive vierge extra et vierge (par choix) à partir de ses propres oliveraies.

Ces dernières années, nos vins ont reçu des prix et des récompenses dans divers concours nationaux, en particulier pour Negroamaro.

Parmi les plus récentes : l'édition 2014 de Radici del Sud a décerné le Doxi Riserva 2010 Alezio Doc, première place dans la catégorie Negroamaro. Les Red Li Cuti Alezio Doc 2011 et 2012 Negroamaro en pureté, ont reçu le prestigieux prix Douja D'Or d'Asti, décerné par la Chambre de Commerce, respectivement dans les éditions 2013 et 2014. Le même rouge a été décerné aux Radici del Sud 2015. En 2016 Médaille d'or pour Doxi à Wine Expo Pologne. En 2017, la Sélection du Maire a attribué la médaille d'or à Doxi Alezio Doc 2013 et la médaille d'argent à Rosso Li Cuti Cuti Alezio Doc Negroamaro 2015.

Les deux mêmes vins ont doublé en Pologne avec deux médailles d'or à Wine Expo Poland 2017. 2018 démarre à un rythme soutenu. En mars, deux médailles d'argent très importantes à la plus ancienne compétition de France : le Challenge du Vin à Bordeaux récompense Doxi Alezio Doc 2013 et Rosso Li Cuti 2015. En avril, le doc Doxi Alezio a été inclus dans le guide 5Star Wines 2018 de Vinitaly. Et l'huile d'olive extra vierge Santo Stefano a reçu les 4 gouttes et la mention de mérite au Concours de l'Or d'Italie et au concours international de l'Or de la Méditerranée. Au fil des années, de nombreux rapports ont été publiés dans les Guides Techniques (Veronelli, Luca Maroni, Top Hundred by Paolo Massobrio, Slow Wine, L'Espresso, Touring...) et dans la presse nationale. L'étude sur Negroamaro réalisée avec CNR ISPA pour l'isolement sur site de levures autochtones est intéressante. Parmi les innovations les plus réussies est la plante Vermentino, dans les années 80, (la première dans le Salento) à la suite d'une étude menée avec le Conegliano Veneto Wine Institute et la vinification en blanc de Negroamaro, Rocci est de loin le premier Negroamaro blanc). Le vignoble "LI Cuti" est une CRU cultivée avec le vignoble depuis 1489. De la base de Negroamaro blanc cette année est né le premier vin mousseux de notre production : Coppola Metodo Classico en version brut et zéro dosage.

CANTINA COPPOLA 1489, LA NOUVELLE SIEGE OUVERTE AU PUBLIC

On Dimanche soir, le nouveau siège de la Cantina Coppola 1489 a été inauguré. Un projet a démarré il y a environ trois ans dans le but de développer l'œnotourisme à travers une offre unique dans la région et d'accueillir les clients, les amateurs de vin et les amoureux dans un grand, bien équipé et confortable. Le complexe, moderne et innovant, est situé dans le domaine du Camping La Masseria, au cœur de la ferme, entouré de vignes et de bois. A l'intérieur il y a une visite fascinante qui commence à partir des barriques, continue sur les terrasses et dans la salle d'art et se termine dans la salle des vins et le point de vente où vous pouvez déguster nos vins. Adjacent à la cave a également été inauguré le nouveau restaurant Vineyard de goût, toujours propriété de notre société avec le chef Franco Tornese de Lecce. Le menu offre deux possibilités : les itinéraires de dégustation avec vins et mets et le menu à la carte.

La cave à vin est ouverte du lundi au samedi de 9h à 13h et de 17h à 20h.
Le restaurant tous les jours pour le dîner. Réservations : 3929506940

RECETTE DU JOUR

“Panzerotti” de riz (da Velocissimo.it)

Ingrédients : 500gr de riz, 2 oeufs, 100gr de fromage râpé, sel, poivre, huile d'olive extra vierge Cantina Coppola Coppola

Faites cuire le riz comme si vous prépariez un risotto classique avec un bouillon de légumes. Laisser refroidir, puis ajouter du fromage râpé, les œufs et bien pétrir. Former des panzerotti qui peuvent être farcis à volonté : avec du thon et des câpres, avec des morceaux de différents fromages ou avec de la viande hachée cuite d'abord dans de l'huile d'olive vierge extra et aromatisée avec un peu de sauce tomate. Enfin, une fois bien farci et les passer dans la chapelure, les faire frire dans beaucoup d'huile d'olive extra vierge Cantina Coppola.



LE CHATEAU DE COPERTINO

Copertino, avec ses 24.000 habitants, est la quatrième municipalité la plus peuplée de la province de Lecce, un centre important pour tout le territoire. La personnalité la plus célèbre de Copertino est certainement le Saint qui a incorporé la ville dans son nom : San Giuseppe da Copertino, le saint des vols. En plus de cela, il y a un bâtiment qui a fait l'histoire de Copertino et aussi du Salento, constituant dans le passé mais aussi dans le présent un point de repère : le château. Commandé par Alfonso Castriota en 1540 et construit par l'architecte militaire Evangelista Menga, le château de Copertino se dresse sur une zone qui abritait déjà un manoir datant de l'époque normande et est entouré d'un fossé. Les deux chapelles à fresques à l'intérieur sont particulières à la structure, celle de S. Marco et celle de S. Maria di Maddalena, ainsi que le portail d'entrée largement décoré situé à l'extrémité du pont de pierre qui mène à l'ancien manoir. Depuis 1886, il est déclaré Monument National.

EVENTI

> Ce soir, les **célébrations en l'honneur de Santa Domenica** in Scorrano, qui pendant 4 jours s'habille de lumière, devenant la capitale absolue des illuminations, se **terminent**. Aujourd'hui, avec les spectacles de musique avec le spectacle, à partir de 19, "Bedixie, jazz.band" continue également "M'illumino di gusto" et Street Food dans la vieille ville.

> Continue ce soir l'événement "**La chanson des sirènes, la nuit rose à Gallipoli**" événement organisé par la municipalité et la Commission de l'égalité des chances pour promouvoir le rôle des femmes dans la société. **Sur la Piazza Aldo Moro à partir de 19:00**

> Il aura lieu, **8 juillet à Lecce** La deuxième étape de la Radionorba Battititi Live. Sur scène sur Piazza Libertini Sur scène Mihail, Ghali, Luca Carboni, Loredana Bertè, Takagi et Ketra, Dolcenera et bien d'autres.

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 - 20:30

16:30 - 20:30

Bar de la piscine

10:30 - 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

(0833-204643)

Il Vigneto del Gusto

de 19:30

fermé le lundi

Salento In Bus

Actif tous les jours

Info line

344/2274620

Location de vélos

Tous les jours à l'installation sportive

348/5906070

SAINTE MESSE

Près de la piscine

h. 9:30



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; 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**