# **L CAMPEGGIATORE**





Anno VI Numero 61

S. S. Nazario e Celso

lamasseria.net

cantinacoppola.it

Direttore camping: Lucio Coppola

Direttore cantina: Giuseppe Coppola

Reception: Paola La Cagnina

Mare: poco mosso Vento: W 11 km/h

Alba: 5:42 Tramonto: 20:06

Cielo: 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.

## POMODORI IN CUCINA, DA QUANDO?

Colonna portante della dieta mediterranea, il pomodoro è utilizzato da tutti in cucina per il sugo o per piatti leggeri e freschi, ideali per l'estate. Non sempre però è stato così. Quest'ortaggio è stato riconosciuto come tale solo nel 1893 da una sentenza della Corte Suprema Americana, poiché prima veniva spesso consumato come frutto, e nemmeno sempre! Il suo utilizzo è stato talvolta osteggiato perché si pensava fosse velenoso: nel 700 ci furono infatti diversi casi di avvelenamento dopo aver consumato pomodori, ma la colpa non era loro! I piatti usati a quel tempo contenevano un'alta concentrazione di piombo, che veniva assorbita dall'ortaggio, causando l'avvelenamento del commensale. La svolta è arrivata con l'invenzione della pizza, che ha sdoganato l'uso del pomodoro, avviandosi ad essere alimento principe delle nostre cucine.



#### Di che segno sei

Il segno di oggi è lo **SCORPIONE**. Evitate le discussioni, in questa fase siete molto stressati e alcune persone tireranno troppo la corda. Dedicatevi meglio al lavoro.

### **OGGI, NELLA STORIA**

Sono passati 277 anni dalla morte del notissimo compositore e musicista italiano Antonio Vivaldi. L'autore de "la quattro stagioni" morì a Vienna all'età di sessantatré anni.



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!











#### PERLA DELLO JONIO, GUSTO QUOTIDIANO

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

Riscoprire il gusto e la cultura del vino come alimento, con specifiche proprietà, da consumare giornalmente durante i pasti oltre che come piacere in sé o vezzo da intenditori. Alla soddisfazione di bere un vino buono di grande qualità, si aggiunge anche quella di pagare un prezzo giusto. Ouesto è il vino quotidiano! Ottimo rapporto qualità prezzo e gusto autentico, prodotto nel pieno rispetto della vigna e del territorio senza alterazioni. La linea Perla ha quattro etichette. Primitivo, Negroamaro, rosso e rosato, e bianco.

#### OFFERTA SPECIALE

# Market Offerte del giorno

Mix max Balconi €1,19 Salatini mix €1,19 Prugne € 2,00/kg In basso: il nostro parco giochi





### MATTINA—SPIAGGIA

Ore 9:30 Buongiorno Masseria!

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

Ore 10:00 Radio Nostress

Ore 11:30 Baby Dance

Ore 11:45 Gioco aperitivo

#### **POMERIGGIO-PISCINA**

Ore 16:00 Buon pomeriggio Masseria! Ore 16:00-18:30 Minilandia (4-12 anni) giochi in piscina (ritrovo al bar piscina) juniorlandia (13-17 anni) (ritrovo in piscina)

Ore 16:30 Gioco piscina

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

#### SERA-TEATRO

Ore 21:05 Ritrovo in teatro

Ore 21:25 baby dance

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

# RICETTA DI OGGI Pomodori sott'olio

(da Velocissimo.it)

Ingredienti: 1kg di pomodori, sale, peperoncino, basilico, olio extravergine d'oliva Cantina Coppola

Scegliere dei bei pomodori maturi e sodi, lavarli e tagliarli a metà, salarli bene e metterli al sole. Girarli da ambo i lati sino a quando non siano ben asciutti. Dopodiché spolverare con peperoncino e conservare coperti di olio e di basilico fresco.





# PUGLIA GOLOSA Alla scoperta dei sapori pugliesi

Dopo quattro giorni di festa patronale, con musica, colori e sapori, Gallipoli si prepara ad accogliere un nuovo evento tutto incentrato sulla cucina mediterranea. Questo è in sostanza "Puglia golosa", la tre giorni con cui ospiti e residenti potranno scoprire i sapori di puglia ed il valore nutrizionale degli stessi. Il cibo come attrattore, farlo conoscere per farlo apprezzare e magari, perché no, anche per destagionalizzare, con l'ausilio di show cooking, degustazioni di cibo e vino, incontri e stand artistici che rievocheranno ciascuna parte della regione. Negli ultimi anni infatti il turismo enogastronomico è notevolmente cresciuto, segno della maggiore attenzione che si da all'alimentazione. La nostra, quella mediterranea, è sicuramente una delle migliori, non a caso l'omonima dieta è stata riconosciuta patrimonio immateriale dell'umanità. Quale occasioni migliore per conoscerla meglio?

#### **EVENTI**

> a Surano la festa ideale per i golosi: la festa del Pasticciotto. Una serata completamente dedicata al Re della pasticceria salentina. Pasta frolla e crema il classico, ma tantissimi gusti sono stati sperimentati e coniugano vecchio e nuovo. I migliori pasticceri del salento, dell'associazione di Confartigianato sono pronti per farvi assaggiare questo dolce, appena sfornato in Piazza e per le vie del centro storico.

> Stasera a Torre Lapillo (Porto Cesareo) comincia la sagra del pesce fritto. Gli organizzatori della Pro Loco friggeranno tutte le specialità al mare, con profumi e sapori ai quali è difficile resistere. In Via Torre a partire dalle 20:00.

> A Guagnano la sagra dell'uva cardinale, coltivazione tipica di questo territorio, che giunge alla 24esima edizione Non solo vino però anche piatti tipici della tradizione salentina e musica.

#### 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 07:00 - 24:00 (392 950 6940)

**Reception:** 08:00 - 12:00 16:00 - 20:00 Bar spiaggia: 8:00-20:00 Market: 7:30 - 21:00(solo il sabato) Bar piscina 10:00 - 19:00 Bar Campeggio: Salento In Bus Attivo tutti i giorni. Info line 344/2274620

Noleggio bici Tutti i giorni presso Impianto Sportivo 348/5906070

Mercato settimanale

#### **GALATONE**

Zona Villa Padre Pio

Info: Vigili Urbani 0833 865028

Barbiere (Diego): 347-9552413 Parrucchiera (Maria):349-5790433 Estetista (Alessia): 349-2666262

#### INCLUSI NEL SERVIZIO BRACCIALETTO

> Ingresso in piscina: 10:00 - 19:00

> Degustazione (Cantina) 10:00-12:30 17:30-19:30

> Animazione

> Navetta a/r Gallipoli: 8:00-9:00-10:00 19:00-20:00-21:00-22:00-23:00-24:00

> Ingresso gratuito: Sala Collezione Coppola;

Museo Civico: Museo del mare. Aperture tutti i giorni 10:00 -13:00/17:00-24:00

Frantoi 10:00-13:00 15:00-22:00

In cantina si accede passegiando 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 18:30 alle 20:30 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: MERENDA GIUSEPPINA Viale Europa 16, 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