

IL PEPERONCINO (una storia piccante)

edizione 2018/2019

OBIETTIVO

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di riconoscere alcune varietà di peperoncino presenti sul mercato, coltivare nel proprio orto questa solanacea e utilizzarla in cucina con alcune ricette.

DURATA DEL CORSO

1 serata dalle ore 20.00 alle ore 22.00. Lunedì 15 ottobre 2018

La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date.

TAVOLA DELLE TRATTANDE

*Storia e Botanica
Segreti e misteri del bruciore
Coltivazione e principali cultivar
Peperoncino in cucina
Peperoncino e salute*

REQUISITI

- Età minima 18 anni;
- Di regola domicilio nel Cantone Ticino.
- Amanti del verde, scuole, responsabili di quartiere, amministratori comunali.
- Nessun requisito di formazione precedente.

COSTO

Tassa d'iscrizione Fr.35.—; materiale didattico Fr. 5.—.

Scaduti i termini d'iscrizione, in caso di rinuncia al corso, fanno stato le condizioni generali visibili sul sito internet www.mezzana.ch

LUOGO

Centro professionale del verde (CPV) – 6877 Coldrerio/Mezzana

TERMINE ISCRIZIONE

24 settembre 2018. Numero massimo di partecipanti: 20 persone. In caso di numero superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata dell'iscrizione. Al di sotto del numero minimo di 9 partecipanti il corso non avrà luogo.

INDICAZIONI PARTICOLARI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate a

Centro professionale del verde – 6877Coldrerio/Mezzana ☎ 091/816 62 61 - 📠 091/816 62 69