



LOCALITÀ	DOCENTE	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
ENOLOGIA E ALTRE BEVANDE					
Abbinamento vini e formaggi	Tutti i vini vanno bene con tutti i formaggi? Senz'altro no! Ma accostare l'arte casearia all'universo enologico è sicuramente una delle fasi più stimolanti e affascinanti della tecnica d'abbinamento. Una serata per degustare dei buoni vini abbinandone il giusto formaggio. Sono richiesti fr. 45.– supplementari per gli alimenti e i vini.				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	A. Valli	1 martedì	20.00-22.30	20 novembre	fr. 45.–
Birre: speciale Ticino	L'affascinante mondo della birra "local"... Il Ticino ha contagiato diverse persone che, stagione dopo stagione, propongono i propri prodotti di ottima qualità. Tecnica e scheda di degustazione (esame visivo, olfattivo, gustativo, giudizio critico). Le materie prime, la produzione e gli stili. È prevista una degustazione guidata di 5-6 birre e la compilazione delle schede tecniche. Sono richiesti fr. 25.– supplementari per le birre.				
Bodio	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff.) e 079 206 33 67 — cpa.citino@gmail.com</i>				
	R. Storni	1 martedì	19.30-22.00	20 novembre	fr. 45.–
Lugano 2	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com</i>				
	R. Storni	1 giovedì	20.00-22.30	19 ottobre	fr. 45.–
	Speciale birre del Sottoceneri.				
Chat, wine & food: Christmas	Sono richieste conoscenze di base dell'inglese. Abbinamento cibo-vino per un risultato perfetto nelle festività! I partecipanti potranno conversare tra loro e con la docente nella lingua di Shakespeare. Si degustano 5 vini abbinati al cibo. Sono richiesti ulteriori fr. 25.– per gli alimenti e i vini.				
Lugano 2	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com</i>				
	N. Deganis	1 mercoledì	19.00-22.00	5 dicembre	fr. 50.–
Degustazione di Gin	"Viaggio di spirito" con il gin! Approfondimenti su origine e caratteristiche di questo distillato secco prodotto dalla distillazione di un fermentato messo a macerare con una miscela di erbe, spezie, piante e radici, tra cui le bacche di ginepro, che ne caratterizzano il profumo ed il gusto. Più fr. 40.– per gli alcolici.				
Bodio	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff.) e 079 206 33 67 — cpa.citino@gmail.com</i>				
	G. Fontana	1 lunedì	20.00-22.30	8 ottobre	fr. 45.–
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com</i>				
	G. Fontana	1 martedì	20.00-22.30	16 ottobre	fr. 45.–
Degustazione di vini svizzeri	Tour virtuale della Svizzera con la degustazione di vini importanti proveniente da diversi cantoni. Sono richiesti fr. 50.– supplementari per i vini.				
Lugano 2	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com</i>				
	S. Angioletti	1 martedì	20.00-22.30	4 dicembre	fr. 45.–
Merlot del Ticino: Sopra e Sottoceneri	Il Merlot ticinese è sinonimo di qualità... peccato non conoscerlo meglio! Percorso di degustazione attraverso le zone vitivinicole, i vigni ed i vini del Ticino. Sono richiesti fr. 30.– supplementari per i vini.				
Lodrino	<i>Iscrizioni a Ester Barelli — 079 676 21 18 — cpa.barelli@gmail.com</i>				
	A. Valli	1 martedì	19.30-22.00	6 novembre	fr. 45.–
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	A. Valli	1 venerdì	20.00-22.30	26 ottobre	fr. 45.–
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 e 091 943 19 35 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com</i>				
	A. Valli	1 giovedì	20.00-22.30	4 ottobre	fr. 45.–

LOCALITÀ	DOCENTE	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
GASTRONOMIA					
Amaretti	Si preparano diversi tipi di amaretti, dolcetti morbidi e sfiziosi di origine piemontese, da quelli tradizionali a quelli con farciture. Gli amaretti morbidi sono adatti anche a chi soffre di celiachia: sono senza glutine. Più fr. 20.– per gli alimenti.				
Bellinzona 2	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com</i>				
	L. Gemperle	1 martedì	18.30-22.00	20 novembre	fr. 50.–
Antiche ricette ticinesi	La "nostra" cucina si può definire a pieno titolo come "cucina regionale", poiché basata su prodotti del territorio ticinese. Durante il corso si propongono ricette tramandate dai nonni. Più fr. 30.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	F. Valsangiacomo	1 mercoledì	19.00-22.30	7 novembre	fr. 50.–
Biscotti natalizi veg	Ogni anno sempre gli stessi biscotti? Prova qualcosa di nuovo! Si preparano dei dolcetti semplici per aspettare l'arrivo del Natale con gusti che ti stupiranno. Ricette vegetali e senza glutine. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	C. Pelossi-Angelucci	1 mercoledì	18.30-22.00	12 dicembre	fr. 50.–
Gordola	<i>Iscrizioni a Manuela Ghidoni — 091 745 22 18 — cpa.ghidoni@gmail.com</i>				
	C. Pelossi-Angelucci	1 martedì	18.30-22.00	4 dicembre	fr. 50.–
Camoscio	Vengono preparati una terrina e il tipico salmì, con l'aggiunta di contorni di stagione e un fresco dessert. Più fr. 30.– per gli alimenti.				
Cevio	<i>Iscrizioni a Vittoria Zanini — 091 753 17 33 — cpa.zanini@gmail.com</i>				
	K. Rüeegger Tulipani	1 venerdì	19.00-22.30	19 ottobre	fr. 50.–
Casetta di panpepato	Si costruisce una casetta di panpepato; iniziando dalla preparazione dei singoli pezzi che la compongono per poi rifinirla con fantasiose decorazioni. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Cevio	<i>Iscrizioni a Vittoria Zanini — 091 753 17 33 — cpa.zanini@gmail.com</i>				
	K. Rüeegger Tulipani	1 venerdì	19.00-22.30	23 novembre	fr. 50.–
Christmas finger food	Per i vostri aperitivi natalizi... finger food facili e gourmet per festeggiare in modo più easy! Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	D. Rossatti	1 martedì	19.00-22.30	11 dicembre	fr. 50.–
Cinghiale	Carne magra e saporita, si presta a diverse e apprezzate ricette. Più fr. 30.– per gli alimenti.				
Bellinzona 2	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com</i>				
	E. Cazzaniga	1 venerdì	19.00-22.30	16 novembre	fr. 50.–
	Sede a Camorino.				
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 e 091 943 19 35 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com</i>				
	E. Cazzaniga	1 lunedì	19.00-22.30	19 novembre	fr. 50.–
Cucina colombiana	È una delle cucine più ricche del Sudamerica. Radici indigene, influenze spagnole e africane. Grazie alla biodiversità delle diverse aree climatiche ogni regione può offrire i propri piatti tipici. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Morbio Inferiore	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	N. Latorre Gutierrez	1 mercoledì	19.00-22.30	10 ottobre	fr. 50.–
Cucina con mamma o papà: dolce regalo	Un momento creativo da trascorrere con vostra/o figlia/o! Ci si sbizzarrisce preparando golose specialità che si potranno regalare a Natale e in altre occasioni speciali. Ogni bambino potrà portare a casa una graziosa confezione regalo contenente diversi tipi di dolci. Iscrizione un adulto con un bambino (da 6 a 11 anni). Più fr. 20.– per gli alimenti (in totale).				
Arbedo-Castione	<i>Iscrizioni a Roberta Del Don — 079 739 91 37 — cpa.deldon@gmail.com</i>				
	L. Micheletti	1 mercoledì	18.00-20.00	28 novembre	fr. 40.–
Biasca	<i>Iscrizioni a Maria De Boni — 079 353 95 18 — cpa.deboni@gmail.com</i>				
	L. Micheletti	1 mercoledì	18.30-20.30	17 ottobre	fr. 40.–
Lugano 2	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com</i>				
	L. Micheletti	1 mercoledì	18.30-20.30	14 novembre	fr. 40.–
Roveredo (GR)	<i>Iscrizioni a Carmela Casella Fasani — 079 239 52 97 — cpa.casella@gmail.com</i>				
	L. Micheletti	1 sabato	18.30-20.30	10 novembre	fr. 40.–
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 e 091 943 19 35 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com</i>				
	L. Micheletti	1 sabato	09.30-11.30	24 novembre	fr. 40.–

LOCALITÀ	DOCENTE	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Cucina della Mesopotamia	La cucina della Mesopotamia, attuale Medio Oriente, culla della civiltà tra i fiumi Tigri e Eufrate, è tra le cucine più antiche al mondo. Si prepara un menu completo. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	S. Houari	1 martedì	19.00-22.30	13 novembre	fr. 50.–
Cucina dello Sri Lanka	Nello Sri Lanka, detto anche la perla dell'Oceano Indiano, la cucina offre esperienze culinarie dove si trovano pesce, verdure, riso e soprattutto cocco e tante spezie. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	P. Raju-Cassina	1 giovedì	19.00-22.30	29 novembre	fr. 50.–
Cucina indiana: polpette e kebab	Insieme impariamo a preparare gustose polpette e kebab di carne, pesce e verdure in stile indiano. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	P. Raju-Cassina	1 giovedì	19.00-22.30	8 novembre	fr. 50.–
Cucina libanese 4	La cucina libanese è l'espressione dell'arte culinaria, dove si assaporano ampiamente verdura, frutta, cereali e legumi. Si prepara un menu completo. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	S. Houari	1 giovedì	19.00-22.30	27 settembre	fr. 50.–
Cucina marocchina: antiche ricette	La cucina marocchina, molto variegata grazie all'influenza di diverse culture, propone piatti saporiti e aromatici. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	S. Houari	1 martedì	19.00-22.30	23 ottobre	fr. 50.–
Cucina vegetariana: speciale Oriente	Vengono proposte alcune ricette tipiche della cucina vegetariana, alla ricerca di nuovi sapori orientali. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Bedigliora	<i>Iscrizioni a Maria Fossati — 091 606 57 64 — cpa.fossati@gmail.com</i>				
	D. Trovanelli	1 sabato	09.30-13.00	29 settembre	fr. 50.–
Cucina veneta	Il veneto ha una cucina ricca, influenzata dall'importanza storica che la regione ha ottenuto nel corso dei secoli. Più fr. 30.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	F. Valsangiacomo	1 mercoledì	19.00-22.30	21 novembre	fr. 50.–
Cucina venezuelana	La cucina venezuelana è semplice, saporita e caratterizzata da una grande varietà di alimenti. I piatti venezuelani sono un arcobaleno di colori e ricchi di sostanze nutritive che possono soddisfare il nostro fabbisogno giornaliero. Ricette tipiche, facili e veloci. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	N. Latorre Gutierrez	1 lunedì	19.00-22.30	19 novembre	fr. 50.–
Cucina vietnamita: Mekong	Mekong è il fiume più lungo e importante dell'Indocina e uno dei maggiori dell'Asia... Una serata per preparare e gustare un menu completo tradizionale. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Mendrisio	<i>Iscrizioni a Tiziana Marcon — 077 460 94 08 e 091 682 00 10 — cpa.marcon@gmail.com</i>				
	T. Vu Schick	1 mercoledì	18.30-22.00	7 novembre	fr. 50.–
Cucina vietnamita: street food veg	Direttamente dalla natura vietnamita, prodotti salutari combinati e cucinati con spezie per il benessere del nostro corpo. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Mendrisio	<i>Iscrizioni a Tiziana Marcon — 077 460 94 08 e 091 682 00 10 — cpa.marcon@gmail.com</i>				
	T. Vu Schick	1 mercoledì	18.30-22.00	3 ottobre	fr. 50.–
Dal grano al pane	Il corso, che si svolge presso il laboratorio sperimentale del Mulino Maroggia, si prefigge di introdurre i partecipanti all'universo dei cereali e del pane. In un primo momento verrà presentato, dal responsabile tecnico del mulino, il vasto assortimento di cereali oggi disponibili sul mercato e la lavorazione degli stessi, con una breve visita guidata dell'impianto. Nella seconda parte i partecipanti verranno chiamati a mettere "le mani in pasta" e realizzeranno, assieme alla food blogger del mulino, alcune ricette base della panificazione. Più fr. 15.– per gli alimenti.				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	L. Rusconi	1 lunedì	18.30-22.00	22 ottobre	fr. 50.–
Degustazione di formaggi ticinesi	Si degustano büscion, robiola, formaggella, formaggio d'alpe e altri formaggi... tutti rigorosamente ticinesi. Più fr. 15.– per gli alimenti.				
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 e 091 943 19 35 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com</i>				
	E. Micheli	1 lunedì	19.00-22.30	22 ottobre	fr. 50.–

LOCALITÀ	DOCENTE	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Dim Sum	In cucina con Arianna! Diversi ravioli cinesi fatti in casa a partire dagli impasti, con ripieni gustosi e salsine golose! Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Bellinzona 2	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com</i> A. Marcollo	1 martedì	18.30-22.00	6 novembre	fr. 50.–
Lugano 2	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com</i> A. Marcollo	1 mercoledì	19.00-22.30	7 novembre	fr. 50.–
Dolci giapponesi	Alla scoperta del Giappone dal gusto dolce... Un pomeriggio per cucinare alcuni dolci dal sole levante usando gli ingredienti tipici come Azuki (fagioli dolci), Matcha (tè verde) e Kinako (farina di soia). Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i> S. Mori	1 sabato	13.30-17.00	24 novembre	fr. 50.–
Il tofu (quello buono!)	L'hai provato, ma proprio non ti piace? Dagli una seconda possibilità partecipando a questo corso. Nuove ricette con il tofu, come non l'hai mai assaggiato... dall'antipasto al dessert. Una bontà! Più fr. 25.– per gli alimenti (vegani).				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i> C. Pelossi-Angelucci	1 sabato	09.30-13.00	13 ottobre	fr. 50.–
Gordola	<i>Iscrizioni a Manuela Ghidoni — 091 745 22 18 — cpa.ghidoni@gmail.com</i> C. Pelossi-Angelucci	1 martedì	18.30-22.00	2 ottobre	fr. 50.–
Le verdure nel piatto	Una serata leggera! Sedano rapa, verze, radicchio, melanzane, funghi e altre verdure di stagione saranno protagonisti di questo corso. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Morbio Inferiore	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i> M. Giacobbe-Spanò	1 mercoledì	19.00-22.30	17 ottobre	fr. 50.–
Menu natalizio veg	Stufa del solito menu di Natale? Hai voglia di cambiare? Questo corso fa per te! Si preparano nuove ricette, tutte a base vegetale senza glutine, per stupire i tuoi ospiti e per deliziare il tuo palato. Più fr. 25.– per gli alimenti (vegani).				
Gordola	<i>Iscrizioni a Manuela Ghidoni — 091 745 22 18 — cpa.ghidoni@gmail.com</i> C. Pelossi-Angelucci	1 mercoledì	18.30-22.00	28 novembre	fr. 50.–
Minestre con le leguminose	Le leguminose sono conosciute per essere ricche di proteine. Tuttavia, vuoi perché da sempre considerati un cibo povero, vuoi per i lunghi tempi di ammollo e cottura, da tanto non sono presenti sulle nostre tavole. Fortunatamente stanno tornando in voga! Una serata per scoprire ricette sane per la stagione fredda. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 e 091 943 19 35 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com</i> P. Ritter	1 lunedì	19.00-22.30	12 novembre	fr. 50.–
Minestre giapponesi	Si scoprono diverse minestre giapponesi che ci preparano alla stagione fredda. Più fr. 25.– per gli alimenti.				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i> S. Mori	1 lunedì	19.00-22.30	8 ottobre	fr. 50.–
Ragazzi in cucina con mamma o papà	Un pomeriggio creativo da trascorrere con vostra/o figlia/o! Ci si sbizzarrisce preparando golose specialità dolci e salate, da gustare come merenda con gli amici o alle feste di compleanno. Iscrizione un adulto con un ragazzo (età scuola media). Massimo 7 coppie di partecipanti. Più fr. 25.– per gli alimenti (in totale).				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i> B. Sansossio	1 sabato	13.30-17.00	6 ottobre	fr. 65.–
Rösti: tradizione e fantasia	Qual è il segreto per fare dei buoni rösti? Ricette tradizionali e fantasiose per valorizzare questo famoso piatto a base di patate. Più fr. 20.– per gli alimenti.				
Bellinzona 2	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com</i> L. Duchini	1 mercoledì	18.30-22.00	14 novembre	fr. 50.–
Sempre a dieta e non perdi un kg?	Se il tuo problema è il peso, è il momento di provare a sentirti meglio! Una serata per imparare ricette semplici, leggere e tutte vegetali. Saranno evidenziati aspetti legati al dimagrimento con consigli efficaci. Più fr. 25.– per gli alimenti (vegani).				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i> C. Pelossi-Angelucci	1 giovedì	18.30-22.00	25 ottobre	fr. 50.–
Gordola	<i>Iscrizioni a Manuela Ghidoni — 091 745 22 18 — cpa.ghidoni@gmail.com</i> C. Pelossi-Angelucci C. Pelossi-Angelucci	1 giovedì 1 giovedì	18.30-22.00 18.30-22.00	18 ottobre 22 novembre	fr. 50.– fr. 50.–

LOCALITÀ	DOCENTE	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Sfere veg	Hai voglia di polpette, ma non delle solite? Vuoi imparare a cucinare ricette originali, ideali per un pranzo in famiglia o un pic nic fra amici? Una serata di polpette, dall'antipasto al dessert, rigorosamente vegane e senza glutine. Più fr: 25.– per gli alimenti (vegani).				
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com</i>				
	C. Pelossi-Angelucci	1 giovedì	18.30-22.00	15 novembre	fr: 50.–
Gordola	<i>Iscrizioni a Manuela Ghidoni — 091 745 22 18 — cpa.ghidoni@gmail.com</i>				
	C. Pelossi-Angelucci	1 giovedì	18.30-22.00	27 settembre	fr: 50.–
Sughi e salse per ogni occasione	Molte volte è proprio la salsina a fare la differenza! Ricette per condire a piacere pasta, carne, pesce e insalate. Più fr: 25.– per gli alimenti.				
Roveredo (GR)	<i>Iscrizioni a Carmela Casella Fasani — 079 239 52 97 — cpa.casella@gmail.com</i>				
	E. Rizzuti	1 mercoledì	19.00-22.30	11 ottobre	fr: 50.–
Superfood	Superfood significa letteralmente supercibi: alimenti in prevalenza vegetali che grazie alle loro elevate proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, se integrati in una dieta sana, aiutano a portare benefici al nostro organismo. Una serata per imparare ricette utili ad integrarli nella nostra vita quotidiana. Più fr: 25.– per gli alimenti.				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	N. Latorre Gutierrez	1 mercoledì	19.00-22.30	7 novembre	fr: 50.–
Uva: non solo vino	Frutto antichissimo dai chicchi dolci e colorati, usato in cucina per svariate preparazioni: non solo squisiti dessert, ma anche antipasti, primi e piatti principali... ce n'è per tutti i gusti! Più fr: 25.– per gli alimenti.				
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com</i>				
	M. Giacobbe-Spanò	1 mercoledì	19.00-22.30	3 ottobre	fr: 50.–