

Calendario di convocazione candidati

“Corso di abilitazione per il controllo della specie cinghiale” riservato ai cacciatori residenti in Basilicata

Si comunica che per i gg 23, 24, 25 giugno c.a. sono convocati i cacciatori che hanno fatto istanza di partecipazione al “*Corso di abilitazione per il controllo della specie cinghiale*” di cui alla DGR 1191/2017, secondo il calendario di seguito riportato

GIORNO

Giovedì 23 giugno (dalle **14,30** alle **18,30**)

Venerdì 24 giugno (dalle **8,30** alle **18,30**)

Sabato 25 giugno (dalle **8,30** alle **16,30**)

LUOGO

Hotel La Salitella S.S. 407 Basentana – Salandra (MT)

Si precisa che per il conseguimento dell’abilitazione, la frequenza è obbligatoria nella misura del 90% del totale delle ore previste. L’abilitazione si ottiene previo superamento dell’esame finale, suddiviso in prova scritta (quiz a risposta multipla), colloquio e prova pratica di maneggio dell’arma e tiro di poligono. Ai fini dell’accreditamento al corso, in fase di registrazione della presenza, è necessario esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e l’attestazione dell’avvenuto versamento di euro 25,00, qualora non fosse stata consegnata in originale insieme alla richiesta di partecipazione al corso o, per chi non avesse provveduto ancora al pagamento (c.c. postale n.218859 intestato a Regione Basilicata - Servizio di tesoreria e specificare Corso di abilitazione per il controllo della specie cinghiale).

Nel caso in cui si è impossibilitati a partecipare al corso, si prega di voler comunicare tempestivamente ai seguenti indirizzi e-mail:

marialuisa.cantisani@supporto.regione.basilicata.it

agnese.lanzieri@regione.basilicata.it,

Coloro i quali volessero usufruire del ristorante annesso sono pregati di prenotare almeno **2 (due) giorni prima** dell’inizio del corso per le relative 3 (tre) giornate all’indirizzo atcamatera@gmail.com.

Il prezzo per il pranzo è di **€. 20,00 (Euro venti/00)** per i seguenti menu:

Giovedì 23 giugno: antipasto della casa - pennette funghi e salciccia o pennette al pomodoro - costata di vitello con insalata e/o patatine - frutta di stagione - acqua minerale e caffè.

Venerdì 24 giugno: antipasto della casa - tagliatelle al ragù (bolognese) o al pomodoro - agnello alla brace con insalata e/o patatine - frutta di stagione - acqua minerale e caffè.

Sabato 25 giugno: antipasto della casa - pennette all’ortolana o al pomodoro - scaloppina al vino bianco con funghi e insalata e/o patatine - frutta di stagione - acqua minerale e caffè.

Si specifica, altresì, che è necessario essere muniti di mascherina, nel rispetto delle disposizioni vigenti anti COVID-19.

Si raccomanda la massima puntualità.