

## Els bolets de tardor, en el nou curs de l'Aucer a la Cerdanya

- L'imparteixen els micòlegs Valiente i Mercadal i l'enòleg Antoni Cot
- La proposta vol estendre l'activitat universitària a tota la Cerdanya

IGNASI CERVERA

LA SEU D'URGELL

L'Associació Universitària de Cerdanya (Aucer) reprèn aquest dissabte a la tarda les activitats amb un curs monogràfic dedicat als bolets de tardor. L'activitat tindrà lloc a la sala de l'Hotel del Prado de Puigcerdà. La proposta ha cobert les 85 places que s'oferien, que és l'aforament màxim del recinte. Tindrà una durada de quatre hores i mitja, el coordina Montse Dolcet i l'impartiran els micòlegs cerdans Pere Valiente i Oriol Mercadal i l'enòleg Antoni Cot, responsable dels cursos de tast de vins a la Universitat Ramon Llull.

Després de l'èxit dels cursos de foie (ara fa un any) i d'ibèrics (la primavera passada), ara s'ofereix als inscrits la possibilitat de conèixer a fons les varietats de bolets que es poden trobar aquesta època i les zones de Cerdanya on es poden trobar. Aquestes claus es donaran en la part teòrica. En la segona part, la pràctica, es tastaran cinc plats i unes postres amb el bolet com a protagonista, acompanyades de sopa, peix i carn. En cada plat es detallarà com es cuinen i com es poden maridar amb diferents varietats de vins.

El president de l'Associació Universitària de Cerdanya, Francesc Armengol, es mostra satisfet perquè "les 85 places es van cobrir molt ràpidament, en només quatre dies, i la plana web ha funcionat bé perquè el 95% de gent s'ha apuntat per correu electrònic". Armengol també destaca que per primera vegada hi ha un nombre significatiu de participants de l'àrea de Barcelona, el 25% del total. El 75% restant són de la Cerdanya. El mes d'abril vinent l'Aucer farà un nou curs universitari, que estarà dedicat a protocol i relacions públiques.

Paral·lelament, ja es prepara la propera edició de la Universitat d'Estiu Ramon Llull a Puigcerdà.