

Nota de Premsa 08.11.2010

Universitat d'estiu tot l'any PUIGCERDÀ

Fermí Puig estrena el curs 2010-11 de l'Associació Universitària de Cerdanya

El xef del Drolma parlarà de l'actual cuina catalana aquest divendres al vespre al Museu Cerdà

L'activitat continuarà dissabte amb un curs d'història i gastronomia del Camí de Sant Jaume, amb Jaume Aymar, Joan Pous i Antoni Cot

El reconegut xef **Fermí Puig** protagonitzarà l'acte inaugural del curs 2010-11 de l'Associació Universitària de Cerdanya (AUCer). El cuiner del restaurant Drolma de Barcelona oferirà una conferència titulada La cuina a Catalunya avui. L'acte serà aquest **divendres 12 de novembre a les 20.00 h. al Museu Cerdà**, a l'antic convent de Puigcerdà. L'entrada és gratuïta.

L'inici d'activitats de l'AUCer durant tot l'any enllaçarà directament aquesta conferència inaugural amb el primer curs, dedicat al **Camí de Sant Jaume**. Serà **aquest dissabte a partir de les 20.15 a l'Hotel del Prado**. En aquest cas, es proposa una original combinació d'història i gastronomia en sis etapes. D'una banda, s'explicarà els trets històrics més interessants dels territoris per on passa la ruta, a càrrec de **Jaume Aymar**, doctor en Història de l'Art i professor de la Universitat Ramon Llull; i **Joan Pous**, historiador i expresident del Consell Comarcal de la Cerdanya. De l'altra, l'enòleg **Antoni Cot** farà un recorregut pel bo i millor en cuina i vins, des de la Cerdanya fins a Santiago de Compostel·la.

Fermí Puig i Botey (Granollers, 1959) és el referent de la cuina acadèmica a Catalunya. Un punt clau de la seva carrera va ser l'entrada a l'hotel Majestic de Barcelona, on va crear el restaurant *Drolma*. L'any 2002 va ser guardonat amb la prestigiosa estrella Michelin. De la seva trajectòria professional en destaca la formació complementària amb Jacques Chibois i Cristian Bourillot; segon cap de cuina amb Jean Paul Vinay a *La Ciboulette* (Barcelona), xef al Restaurant San Marcos (Sevilla), al *Mirador de les Caves* (Sant Sadurn d'Anoia) i a *Santa Marta* (Lloret Relais&Chateaux); Invited Chef a *Roger Smith* (Nova York) i a l'Hotel Hilton (Caracas). Puig assisteix als congressos més importants del

sector i imparteix conferències en diverses escoles de negocis i ciutats de tot el món.

Més informació: Oficina de Joventut i Esports de Puigcerdà

Tf. 972 88 47 27 campus@aucer.org

www.aucer.org www.puigcerda.com

<http://www.drolmarestaurant.cat/cat/xef.htm>

Francesc Armengol (President de l'Aucer) : 609 31 46 70