

Èxit en les inscripcions del curs de l'Aucer

IGNASI CERVERA
LA SEU D'URGELL

L'aposta de l'Associació Universitària de Cerdanya (Aucer) de programar cursos més enllà de la Universitat d'Estiu Ramon Llull comença amb molt bon peu. L'entitat ha omplert en només tres dies la totalitat de les quaranta-cinc places ofertes per a la classe magistral de *foie* i vins que se celebrarà aquest dissabte, a les vuit del vespre a l'edifici de l'Escola Vedruna de Puigcerdà.

Fins i tot s'ha hagut d'obrir una llista d'espera perquè alguns dels interessats s'han quedat sense plaça, de manera que no es descarta organitzar una segona sessió a l'hivern. La classe, a càrrec del cuiner André Bonnaure i de l'enòleg Antoni Cot, presentarà les diferents opcions amb què es pot acompanyar el *foie gras* i presentarà receptes inèdites.

El president de l'Aucer, Francesc Armengol, va qualificar ahir d'"espectacular" la rebuda que ha tingut la proposta, per la qual cosa "ens agradaria repetir aquest curs a l'hivern". Paral·lelament, s'ha programat un nou curs per al 13 de maig, dedicat al coneixement dels millors pernils ibèrics. Amb tot, Armengol matisa: "no ens volem encasellar només en la gastronomia i els vins; hem començat amb aquesta temàtica, però de ben segur que al curs 2006-2007 n'hi haurà d'altres".