

Tornen els cursos de l'Aucer a Puigcerdà

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

L'Associació Universitària de Cerdanya (Aucer) va organitzar per segon any consecutiu un curs de gastronomia i maridatge de vins coordinat per l'enòleg puigcerdanenc Antoni Cot, divendres passat a la nit a l'Hotel del Prado. Aquest any les classes se centren en els productes de porc amb denominació ibèrica i l'acompanyament d'aquests elements amb diferents vins.

Aquesta és una activitat que organitza l'Aucer abans d'entrar en el període de cursos d'estiu, que coorganitza amb la Universitat Ramon Llull. Aquest any els cursos d'estiu arribaran a la vuitena edició, del 10 al 14 de juliol. El vicepresident de l'Aucer, Josep Maria Maurell, explica que aquest any alguns dels cursos dels anys anteriors amplien el nivell i l'horari a causa de la demanda dels alumnes. Aquest és el cas dels cursos d'enologia, que aquest any passen de dos a tres nivells i s'hi afegeix un curs de la confraria del cava de Sant Sadurní de Noia.

Aquest any s'obren cursos nous, un d'audició d'òpera i un de pintura, amb l'artista Antoni Urbàs. També hi ha classes d'equitació terapèutica, de fotografia digital i d'astronomia.