

## Curs sobre tapes i vins a Puigcerdà

viurealspirineus | 21 de Maig de 2015

**AUCer**  
tot l'any

**Curs-sopar:**  
**TAPES  
I VINS**

**“Un recorregut pel món de les tapes  
acompanyades amb vermut, vins i licors”**

**Mestre: TONI COT**

**Dissabte 23 de maig  
a les 20:30h a l'Hotel del Prado de Puigcerdà**

**Preu curs: 30€**

**Places limitades!!!**

Organitza: Col·laboren: Amb el suport de:

Inscripcions obertes a [www.aucer.org](http://www.aucer.org)

Més informació a [www.aucer.org](http://www.aucer.org), al Facebook i al tel. 619 56 25 73

El cartell del curs.

molt poques places disponibles, de manera que es preveu que aquesta proposta formativa i lúdica de l'AUCer sigui novament un èxit. Els qui encara s'hi vulguin apuntar ho poden fer a través del web

L'Associació Universitària de Cerdanya estrena aquesta setmana nova temporada de cursos tot l'any amb la sessió 'Tapes i Vins' de la mà d'enòleg i sommelier Toni Cot, sommelier. L'activitat tindrà lloc aquest dissabte, 23 de maig, a partir de 2/4 de 9 del vespre, a l'Hotel del Prado, a Puigcerdà.

El curs és una aproximació al món de les tapes com a gastronomia cultural i típica d'aquest país. L'elaboració anirà a càrrec del mateix Hotel del Prado. Es començarà descrivint el concepte de tapa i tot el que implica. Es parlarà dels seus orígens, l'antropologia del producte, el seu futur i les tendències. A continuació s'explicarà l'art dels maridatges perfectes entre les tapes i els vins, com també els vermut i escumosos més idonis. Una vegada explicada la teoria, es prosseguirà amb el tast del sopar on es degustaran tapes clàssiques i de disseny.

A hores d'ara ja queden

[www.aucer.org](http://www.aucer.org). El preu és de 30 euros per persona. Des de la pàgina de l'AUCer també es pot fer durant aquests dies les inscripcions per als diversos cursos de la Universitat d'Estiu Ramon Llull Puigcerdà 2015, que se celebrarà del 13 al 18 de juliol.