

# L'Aucer munta a Puigcerdà un curs sobre maridatge de tapes i vins

REDACCIÓ | PUIGCERDÀ

■ L'Associació Universitària de Cerdanya ha convocat per a demà un nou curs sobre tapes i vins. La sessió la dirigirà l'expert enòleg i sommelier Toni Cot a les instal·lacions de l'Hotel del Prado de Puigcerdà a partir de dos quarts de nou del vespre. Amb aquesta activitat, l'Aucer estrena la temporada de cursos. Segons han explicat des de l'entitat organitzadora, «el curs és una aproximació al món de les tapes com a gastronomia cultural i típica d'aquest país». L'elaboració de les tapes serà a càrrec del mateix Hotel del Prado. La sessió començarà descrivint el concepte de tapa i tot el que implica. Així, s'analitzarà «els seus orígens, l'antropologia del producte, el seu futur i les tendències», segons han explicat els responsables del curs. Després els alumnes rebran nocions sobre l'art dels maridatges entre tapes i vins així com vermut i vins escumosos. Finalment es farà el tast del sopar, on es podrà degustar tapes clàssiques i de disseny. Des de l'Aucer han fet una crida als aficionats a aquest tipus de curs perquè encara queden algunes places lliures. Els interessats s'hi poden inscriure a través del portal de l'entitat, [www.au- cer.org](http://www.au- cer.org). El preu de l'activitat és de 30 euros.