L'Associació Universitària cerdana amplia l'oferta de cursos a la tardor

INTRA-ACN/Puigcerdà

L'Associació Universitària de la Cerdanya (Aucer) impartirà per primera vegada cursos a la tardor i a la primavera. L'entitat organitza dues jornades de formació gastronòmica d'introducció a les diferents maneres de cuinar el *foie* i al món del vi. El pròxim curs és previst per al 12 de novembre, a l'Escola Vedruna de Puigcerdà.

L'Aucer ha decidit les noves línies d'actuació de l'entitat, que passen per ***«desestacionalitzar l'oferta de cursos i fer formació durant tot l'any»***, tal com ha afirmat el president de l'associació, Francesc Armengol. Els nous cursos s'inclouran a la campanya Universitat d'Estiu Ramon Llull a Puigcerdà Tot l'Any, segons han decidit els membres de l'associació.

Els cursos de tardor i de primavera són dirigits per l'Aucer i tenen la col·laboració de la Universitat Ramon Llull, l'Escola d'Enginyeria La Salle i l'Ajuntament de Puigcerdà. Els coordinadors dels cursos de gastronomia i vins són, respectivament, Montse Dolcet i Toni Cot, dos membres de l'Aucer, que, juntament amb el cuiner Andreu Boner, s'encarregaran d'oferir la formació als alumnes que s'hi inscriguin.

Armengol ha indicat que la Universitat d'Estiu ***«ha tingut un creixement sostingut i continuat any rere any, que ens ha portat a consolidar la setmana de cursos que fem a l'estiu»*** i ara a ***«ampliar l'oferta al mes de novembre i el mes de maig de l'any que ve»***.