

Puigcerdà escalfa fogons per la 29a Festa del Trinxat

El pavelló del Club Poliesportiu acollirà el dissabte 21 de febrer la gran cita gastronòmica de la Cerdanya, amb centenars de comensals arribats d'arreu del país, Andorra i França



Un cambrer amb el Trinxat / ARXIU PARTICULAR

Puigcerdà tornarà a convertir-se aquest mes de febrer en l'epicentre de la cuina cerdana amb la celebració de la 29a edició de la Festa del **Trinxat**, una de les cites gastronòmiques més multitudinàries i arrelades de la comarca. El pavelló del Club Poliesportiu s'engalanarà el pròxim dissabte 21 de febrer per rebre centenars de persones disposades a compartir taula i **tradició** en una vetllada que ja és tot un clàssic del calendari hivernal.

La festa s'ha consolidat com molt més que un sopar popular. És, any rere any, un aparador de primer nivell per als productes de **quilòmetre zero** de la **Cerdanya**. Les cols d'hivern tocadetes pel fred, les **trumfes** —les patates cerdanes—, els formatges artesans i els **embotits** de la zona tindran un paper destacat en un menú que reivindica la qualitat i l'autenticitat del rebost pirinenc.

El gran protagonista de la nit tornarà a ser, com no podia ser d'altra manera, el **trinxat** de Cerdanya, un plat d'origen humil però de caràcter contundent i sabor intens. Elaborat a partir de col d'hivern i **trumfes** triturades, lligades amb el suc de la rosta de porc també de la terra, el trinxat és una autèntica expressió del territori.

L'elaboració del menú anirà, un any més, a càrrec de Cuina Pirinenca de Cerdanya amb la col·laboració de diversos **restaurants**, pastissers i proveïdors de la vila, que treballaran plegats per oferir una mostra de l'excel·lència gastronòmica de la comarca. Aquesta suma d'esforços permet convertir la festa en una autèntica celebració col·lectiva al voltant del menjar i la identitat local.

Un cop acabat el sopar, la vetllada continuarà amb música en directe i ball amb l'Orquestra Montecarlo, una formació amb una llarga trajectòria que garantirà animació fins ben entrada la nit.

El cartell d'aquesta edició aposta per una imatge moderna i elegant, amb el plat de trinxat al centre i la recepta original com a fons, una manera de reforçar el vincle entre tradició, qualitat i arrelament al territori.

Les entrades tenen un preu de 36 euros i es poden adquirir a l'Oficina de Turisme de Puigcerdà, al Campanar de Santa Maria, a partir del dilluns 9 de febrer. La Festa del Trinxat està organitzada per l'Ajuntament de Puigcerdà, a través de les àrees de Turisme i Festes, amb la col·laboració de la Comissió de Festes, la Diputació de Girona i l'Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya.