

Puigcerdà convoca una Festa del Trinxat amb un terç menys d'aforament per seguretat i pressupost

La 29a edició de la cita gastronòmica cerdana es farà dissabte 21 de febrer amb 600 comensals que pràcticament exhaureixen les entrades en les primeres hores



Membres de Cuina Pirinenca preparen el trinxat / MIQUEL SPA

Puigcerdà ha convocat pel **dissabte 21 de febrer** una 29a edició de la **Festa del Trinxat** que planteja entre les principals novetats un nou format amb la reducció de l'**aforament**, que passa de 900 a 600 comensals. La decisió de reduir un terç la capacitat el menjador respon a criteris de **seguretat**, **comoditat** del públic i també a la voluntat d'ajustar els **costos** d'un dels esdeveniments més multitudinaris i emblemàtics de la capital cerdana, segons han enumerat els seus responsables municipals.

Segons ha explicat el mateix alcalde, Joan Manel Serra, la rebaixa de l'aforament permet complir de manera més estricta la normativa vigent en matèria de seguretat, especialment pel que fa a les sortides d'**emergència** i als circuits d'evacuació. L'espai entre taules també s'ampliarà, "un dels aspectes que més queixes havia generat en

edicions anteriors". En l'organització de la festa hi participen, a més de l'Ajuntament, la Comissió de Festes de Puigcerdà, els estudiants del Cicle Formatiu de Cuina i Gastronomia de l'institut Pere Borrell, la Brigada Municipal i entitats empresarials com Cuina Pirinenca de Cerdanya i l'Associació de Comerç de Puigcerdà. La festa l'han presentat l'alcalde amb la regidora Mercè Carbó i la tècnica de Turisme local Maria José Barragán.



Maria José Barragán, Joan Manel Serra i Mercè Carbó presenten el cartell del Trinxat / MIQUEL SPA

Tot i aquesta reducció, la resposta del públic ha tornat a ser massiva. Les entrades es van posar a la venda aquest dilluns a l'Oficina de Turisme i, en poques hores, ja només quedaven tres taules disponibles. Des de primera hora, desenes de persones van fer cua per assegurar-se plaça en una festa que s'ha convertit en una cita ineludible del calendari hivernal de la **Cerdanya**. L'interès no arriba només del territori, sinó també de punts com Andorra, França, Barcelona o Manresa.

Pressupost de 50.000 euros, un euro més pel tiquet

El preu del tiquet serà enguany de 36 euros, un euro més que l'any passat. L'Ajuntament manté un **pressupost** similar al de l'edició anterior, al voltant dels 50.000 euros, dels quals es recupera

aproximadament la meitat amb la venda d'entrades i una part amb una subvenció de la Diputació de Girona. A més, s'ha treballat amb **patrocinadors** i proveïdors per reduir costos mitjançant aportacions en espècie o ajustos de preus, especialment en productes com les patates, el pa, els formatges o altres matèries primeres del menú.

La festa manté l'essència **gastronòmica** que l'ha fet famosa. El sopar començarà amb una taula d'embotits i formatges de productors de la Cerdanya, seguida del plat estrella, el trinxat elaborat pels restaurants participants. El segon plat serà una cuixa d'ànec (tiró) confitat amb ceps de la comarca, i les postres aniran a càrrec de diverses pastisseries locals. Els vins i begudes seran servits amb la col·laboració de Refilat i Rovira.

La vetllada estarà amenitzada per l'orquestra Montecarlo. Durant el sopar també se sortejaran dues paneres de productes locals aportades per l'Associació de Comerç de Puigcerdà.



Un cambrer serveix el trinxat / **PILAR MARQUEZ**

Més enllà de l'aspecte lúdic i gastronòmic, des del consistori es reivindica el paper de la Festa del Trinxat com a motor de **promoció** econòmica i turística. El cap de setmana de la celebració els hotels s'omplen i molts visitants aprofiten l'ocasió per quedar-se a dormir i consumir a restaurants i comerços del municipi i de la

comarca. A més, el fet de celebrar-se al febrer contribueix a desestacionalitzar l'activitat turística.

Nova fórmula més popular l'any que ve

L'edició d'enguany arriba, a més, a les portes d'una data rodona: el 2026 se celebrarà el **30è aniversari** de la festa. L'Ajuntament ja treballa en noves propostes per reforçar encara més una cita que, segons reconeixen, "no es pot deixar perdre" pel seu valor simbòlic, gastronòmic i de projecció de la Cerdanya.

Un cop passada la festa, el consistori farà balanç tant econòmic com **organitzatiu**, amb la voluntat d'introduir millores en futures edicions, sempre prioritzant la seguretat i el confort dels assistents. La reducció d'aforament d'aquest any és, en aquest sentit, el primer pas d'una nova etapa per a una de les celebracions més estimades de Puigcerdà.