

Pirineus Digital, 10/02/25

Puigcerdà redueix de 900 a 600 comensals l'aforament a la Festa del Trinxat

Pel 30è aniversari que se celebra el pròxim any, es vol ampliar la programació i popularitzar la festa

FEBRER 10, 2026



Presentació de la Festa del Trinxat 2026 / M.F.C.

M.F.C. (Puigcerdà).- El pròxim 21 de febrer, el pavelló del poliesportiu de Puigcerdà es tornarà a vestir de gala amb motiu de la 29a Festa del Trinxat. Ho farà amb menys comensals i amb una nova distribució de les taules. L'ajuntament ha decidit reduir l'aforament un 33% per raons de "comoditat" i, sobretot, de "seguretat". Així doncs, el recinte passarà d'acollir 900 persones a 600.

Joan Manel Serra, alcalde de Puigcerdà, ha remarcat que "l'espai entre les taules sigui molt més ampli i que el circuit d'evacuació cap a les portes d'emergència sigui l'òptim que ens marca la normativa que ens ocupa, que això també era una de les preocupacions més grans que es manifestaven en les darreres edicions. Valorarem d'acord amb el que la gent pugui opinar i això es tindrà en consideració de cara a pròximes edicions".

Pel que fa al pressupost, des del consistori han indicat que es manté el mateix que l'any passat, és a dir, 50.000 euros, i que gràcies a la venda de les entrades -a 36 euros-, una subvenció de la Diputació de Girona, l'ajustament de preus que ofereixen productors i col·laboradors i la implicació de nous patrocinadors, podran finançar-ne més de la meitat.

També han volgut destacar la importància de mantenir viva aquesta festa per posar en valor la gastronomia local i per la projecció que representa per la vila i la comarca. Tal com ha explicat l'alcalde: "És una festa que realment s'espera i que, pel que fa a la promoció de la comarca i també de Puigcerdà, però sobretot de la comarca, no només pel tema gastronòmic sinó pel que significa la Cerdanya pròpiament, no la podem deixar de tenir en compte perquè és una data que s'espera i que, al final, a tots ens interessa que tinguem com més projecció millor i aquesta evidentment és una de les fites que no podem obviar".

Malgrat la reducció de l'aforament, l'interès per assistir al sopar continua sent alt. Aquest mateix dilluns s'han posat a la venda les entrades i, en poques hores, s'han exhaurit pràcticament totes. De fet, una quinzena de persones han començat a fer cua davant l'oficina de turisme a les sis del matí. Precisament Maria José Barragan, tècnica de turisme de l'Ajuntament de Puigcerdà ha comentat que "comencen a arribar i ells mateixos es donen uns números per tenir una mica de seguiment de la cua i a les 8 h quan he arribat hem hagut d'obrir les portes perquè tenien un fred increïble al mig del campanar i han entrat i hem començat la venda i en dues hores només ens queden tres taules. A més a més, tot just quan la gent marxa de l'oficina comencen les trucades de francesos, d'Andorra, de Manresa, de Barcelona perquè tots volen repetir".

El menú, elaborat pel col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya i diversos restauradors de la comarca, comptarà amb formatges i embotits de la zona; el trinxat elaborat amb col tocada pel fred, patata i cansalada; i cuixa d'ànec confitada amb ceps. Les pastisseries cerdanes s'encarregaran de les postres.

De cara a l'any vinent, la Festa del Trinxat arribarà a la 30a edició. Per això l'Ajuntament ja es planteja ampliar-ne la programació i popularitzar-la.