



Viure als Pirineus, 11/02/26

Presenten la 29 edició de la Festa del Trinxat, la cita gastronòmica més multitudinària i arrelada de la Cerdanya

La cita reflecteix el paper que té la festa com a aparador de la cuina cerdana i com a motor de promoció econòmica i turística per a tota la comarca.

Aquest dilluns, l'alcalde de Puigcerdà, **Joan Manel Serra**; la primera tinent d'alcalde i regidora de Promoció Econòmica, **Mercè Carbó** i la tècnica de Turisme, **María José Barragán**, han presentat en roda de premsa la **29 edició de la Festa del Trinxat**, la cita gastronòmica més multitudinària i arrelada de la Cerdanya.

Els responsables municipals han destacat la **gran expectació que està aixecant l'esdeveniment entre locals i visitants**, havent venut pràcticament els 600 tiquets disponibles en poques hores. Aquesta fita reflecteix el paper que té la festa com a aparador de la cuina cerdana i com a motor de promoció econòmica i turística per a tota la comarca.



Joan Manel Serra amb Mercè Carbó i Maria José Barragán, durant la presentació la 29 edició de la Festa del Trinxat / puigcerda.cat

El pavelló

del Club Poliesportiu de Puigcerdà s'engalanarà el pròxim dissabte 21 de febrer per rebre centenars de comensals de tots els racons de la comarca i del país, així com d'Andorra i França, amb motiu de la celebració de la 29a edició de la Festa del Trinxat.

Aquesta mostra gastronòmica, la més multitudinària de la comarca, no només ha esdevingut una cita obligada pels amants de la cuina cerdana, sinó **un aparador excepcional** per posar en valor els productes de la nostra terra.

En aquest sentit, els productes de KM0 hi seran ben presents: des de la **col d'hivern tocada pel fred passant per les trumfes** (que és com s'anomenen les patates a la Cerdanya), els formatges o els embotits, entre molts altres tresors gastronòmics de la comarca.



Una edició anterior de la Festa del Trinxat de Puigcerdà

Pel que fa al trinxat de Cerdanya, el protagonista principal de la vetllada, es tracta d'un plat calorífic preparat amb col d'hivern i trufes triturades i barrejades, tot lligat amb el suc de la rosta fregida d'un porc també de la terra. És un menjar amb molta personalitat, ja que la col ha de ser d'una varietat molt concreta i, a més, tocada pel gel de les nits cerdanes.

Una vegada més l'espectacular menú serà possible gràcies a la participació i col·laboració indispensable de **Cuina Pirinenca de Cerdanya** i de diversos restaurants, pastissers, proveïdors i establiments de la Vila de Puigcerdà. Tots cuinant i treballant plegats per demostrar al públic la gran qualitat de l'extraordinària gastronomia cerdana.

Finalitzat el sopar, els assistents gaudiran de **música en directe i d'un fantàstic ball** a càrrec de l'**Orquestra Montecarlo**, formació musical amb anys d'experiència. El cartell d'enguany, amb una estètica moderna i elegant, preten transmetre orgull per la tradició gastronòmica local i presentar la Festa del Trinxat com una cita consolidada i especial.

L'ús de la imatge del plat al centre reforça la idea de qualitat i cuina autèntica, mentre que el fons amb el text de la recepta original evoca arrelament, història i respecte pel producte. En conjunt, convida a viure una experiència col·lectiva que celebra la identitat de la Cerdanya a través del menjar.

El preu de les entrades és de 36 € i els tiquets es poden adquirir a l'Oficina de Turisme de Puigcerdà, situada al Campanar de Santa Maria, a partir del dilluns 9 de febrer.

La Festa del Trinxat l'organitza l'**Ajuntament de Puigcerdà** a través de les **Àrees de Turisme i Festes**, i compta amb la col·laboració imprescindible de la Comissió de Festes i la Brigada Municipal, la Diputació de Girona i l'Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya i els estudiants del Cicle Formatiu de Cuina i Gastronomia de l'**INS Pere Borrell**.