

Gastronomia

L'Ajuntament i Cuina Pirinenca de Cerdanya ofereixen una gala amb 600 comensals que ha servit com a preludi per a la popularització del certamen de cara l'any vinent, aprofitant la celebració del 30è aniversari

Puigcerdà, capital del millor Trinxat

MIQUEL SPA
Puigcerdà

La Festa del Trinxat va convertir Puigcerdà en la capital de la cuina pirinenca. Sis-cents comensals gaudien d'un menú tret del receptari tradicional, reimpulsat a l'avantguarda culinària amb noves elaboracions. Tot plegat, en una 29a edició del certamen que rebaixava l'aforament per ajustar el pressupost i millorar aspectes com la seguretat i la comoditat.

L'àpat va servir l'emblemàtic plat de patata, col d'hivern i rosta, preparat pels xefs de Cuina Pirinenca de Cerdanya, com a estrella. Els comensals també van degustar

la cuixa de tiró confitada amb la seva salsa i ceps, a més de les postres elaborades per pastisseries de la Cerdanya. Altres col·laboradors van ser l'Associació de Comerç de Puigcerdà, els alumnes de Cuina i Gastronomia de l'Institut Pere Borrell, i diferents productors i elaboradors de la comarca, així com patrocinadors. Una unió que ha permès mantenir el pressupost de la vetllada en 50.000 euros, cobert amb la venda de tiquets, una part d'aportació de l'Ajuntament de Puigcerdà i una subvenció de la Diputació de Girona.



L'equip de Cuina Pirinenca, amb el trinxat a punt per ser servit

L'alcalde de Puigcerdà, Joan Manel Serra, que s'estrenava com a amfitrió, ja va avançar que la celebració farà un gir cap a la popularització amb motiu dels trenta anys: «L'any que ve, que és el 30è aniversari, intentarem fer alguna activitat paral·lela per complementar aquest sopar que és tan esperat per la ciutadania, la gent de la comarca i els visitants», explicava. Així, tot i que encara falti un any,

des del consistori ja tenen diferents idees al cap. «Aquest format no el podem perdre perquè és el que la gent espera, però també hem de buscar alguna activitat per donar-li un aire més popular», declarava.

Amb tot, el batlle va celebrar l'èxit rotund de l'esdeveniment, que tot i que atreu persones d'arreu, inclou assistents «majoritàriament de la comarca i sobretot de Puigcerdà», va afirmar.

En nom de Cuina Pirinenca de Cerdanya, Montse Dolcet va començar a partir que els canvis incorporats al menú han permès remarcar el caràcter local de la cita, i sobretot, la singularitat del Trinxat de la Cerdanya. En paral·lel, celebrava que l'associació continua creixent i consolidant-se com un dels referents gastronòmics de la comarca i el Pirineu, «mantenint la qualitat i l'essència del territori». ■

Miquel Spa