

# La Festá del Trinxat de Puigcerdà rebrà demà un miler de comensals

LOURDES CALDERA  
Puigcerdà

L'Ajuntament de Puigcerdà i els hostalers ja ho tenen tot encarrilat per tal que demà, dissabte, la Festa del Trinxat, dedicada a aquest plat típic cerda, repeteixi l'èxit de cada any. Demà al vespre el pavelló poliesportiu de Puigcerdà, indret on cada any es fa el sopar, rebrà un miler de comensals. L'èxit de la convocatòria, però, ja fa dies que està confirmat, atès que les entrades per poder-hi participar -al preu de 24 euros (3.993 pessetes)- es van exhaurir el mateix matí que es van posar a la venda.

El menú del sopar inclourà els embotits de la Cerdanya, formatges i vedella amb bolets, a més del tradicional trinxat. De postres hi haurà pera de Puigcerdà i iogurt de llimona. Per segon any, el sopar tindrà també la participació del Gremi d'Hostaleria de Sitges, que prepararà el xató que també se servirà al sopar. Els estudiants del Centre d'Estudis Tècnics i Turístics (CEET) servirán el sopar, que serà amenitzat per l'orquestra Volcán. Han confirmat l'assistència el conseller d'Interior, Xavier Pomés, a més

d'una llarga llista de polítics, entre els quals hi ha els socialistes Pasqual Maragall i Joaquim Nadal. També hi seran, entre d'altres, el periodista Ramon Peller, el president de l'Audiència Provincial de Girona, Fernando Lacaba, i el pintor Lluís Roura, autor del cartell anunciador.

El trinxat és un plat típic cerda, a base de col, patata i rosta, i d'e-laboració senzilla. Cal rentar i netejar de nervis la col i posar-la a bullir amb aigua i sal. Quan la col està mig cuita, s'hi afegeixen les patates, rentades i tallades. En una paella es fregeix la rosta. Quan les cols i les patates estan cuites, es trinxen i se'ls afegeix una part del suc de coure les rostes. El plat se serveix calent i, si en sobra, es passa per la paella amb uns grands'all.