

Pirineus Digital, 12/02/22

El trinxat es manté com a gran atractiu gastronòmic aquests dies als restaurants cerdans



La pandèmia de la covid ha obligat a l'Ajuntament de Puigcerdà a suspendre per segon any la celebració d'hivern més emblemàtica de la vila, la Festa del Trinxat. Tot i això, aquest plat tan típic de la zona continua sent un dels principals reclams gastronòmics per visitar la comarca aquests mesos d'hivern. Els restauradors ho saben bé i per això, des de fa anys, el trinxat no falta mai a les seves cartes.

La majoria de restaurants de Cerdanya ofereixen durant aquest mes trinxat a les seves cartes. El que agrada més és la versió tradicional tot i que hi ha establiments que preparen croquetes, bunyols o fins i tot pizza de trinxat.

El secret del bon trinxat

L'integrant de Cuina Pirinenca de Cerdanya –l'entitat que cuina a la Festa del Trinxat- i cuiner del Park Hotel de Puigcerdà, Patrick Orriols, explica que “el principal factor és que els elements siguin de molta qualitat: patata de la terra, cansalada de porc ben tractada, ben salada, que hagi estat penjada si pot ser dues o tres setmanes i col d'hivern tocada pel fred, que aquest any ha anat bé perquè hem tingut un desembre i gener realment molt freds”. Per preparar-ho, afegeix, només cal “que bulli, barrejar-ho tot, ben trinxat, res de túrmix ni Thermomix, amb un batedor a mà, amanit amb cansalada, res de beicon i ja està, la fórmula és molt fàcil, però a vegades les coses simples són les que més triomfen”.



Els ingredients bàsics -més la col- per fer trinxat. / M.F.C.

Tot plegat, una combinació d'ingredients adient per escalfar el cos durant els mesos més freds. El més important és que tots els productes siguin de qualitat i, si és possible, també de proximitat.

Ganes de recuperar la festa

Pel que fa a la Festa del Trinxat, des del sector confien a poder recuperar-la l'any vinent, ja que, tot i celebrar-se en una època amb força activitat, és un punt de trobada de tots els restauradors i una cita que posa en valor aquest plat cerdà. En aquest sentit, Orriols assegura que "és una festa que no deixa de ser una reunió popular, de cuiners, d'amics... és una nit molt agradable que trobem a faltar, tot i que en el nostre dia a dia, el trinxat segueix a les nostres cuines".