

Pirineus Digital, 22/02/23

El miler d'entrades per assistir a la Festa del Trinxat ja estan a punt d'exhaurir-se

La festa arriba enguany a la 26a edició i se celebrarà aquest dissabte a la nit



Venda d'entrades per a la Festa del Trinxat 2023, a Puigcerdà. / M.F.C.

MARIA FORMENTÍ COSP (Puigcerdà).- Puigcerdà tornarà a viure aquest dissabte a la nit la seva festa d'hivern més concorreguda, la Festa del Trinxat. Després de dos anys d'aturada per la pandèmia, enguany la Vila recupera aquesta celebració, que ja suma 26 edicions. A tres dies del sopar, l'Oficina de Turisme ha venut pràcticament el miler d'entrades que s'ha posat a la venda.

La tècnica de l'oficina, Maria José Barragan, ha indicat que "aquest any la gent està molt animada, vam començar el 6 de febrer i la primera hora o hora i mitja va ser molt concorreguda, fins i tot es va formar cua. La gent ja sap quina taula vol i per això venen els primers. Ara ens queden lliures unes dues taules, és a dir vint persones, a banda d'alguns seients dispersos".



Una edició anterior de la Festa del Trinxat. / AJ. PUIGCERDÀ

El preu dels tiquets s'ha mantingut com en les últimes edicions, en 27,50 euros. A banda de veïns i veïnes de Puigcerdà i la resta de la comarca, a la Festa del Trinxat també hi assisteixen comensals d'altres punts del Pirineu, Andorra, Girona, Barcelona i fins i tot Madrid. A més, enguany ha crescut l'interès dels joves per assistir-hi.

Barragan ha indicat que “normalment teníem un públic d'edat més alta i aquest any estem una mica sorpresos perquè tenim moltíssimes taules de gent jove, ja sigui en grupet o en parelles. Ben bé un 25% més que altres anys”.

Així, doncs, el pavelló del poliesportiu tornarà a engalanar-se aquest dissabte per viure de nou la festa que, com sempre, és un aparador de la gastronomia del territori. El protagonista tornarà a ser el trinxat, el plat típic cerdà elaborat amb patata, cansalada i col d'hivern tocada pel fred. El menú comptarà també amb embotits i formatges pirinencs i bacallà de segon plat. Enguany s'hi sumen més restaurants col·laboradors, fins a 25, a més de sis pastisseries encarregades de les postres.