

Pirineus Digital, 26/02/23

Un miler de comensals celebra el retorn de la Festa del Trinxat

Els assistents han degustat quatre plats elaborats per Cuina Pirinenca de Cerdanya



Més de 300 quilos de col d'hivern i trumfes han estat el plat principal de la vint-i-sisena edició de la Festa del Trinxat a Puigcerdà. La celebració ha comptat amb un miler d'assistents, l'aforament màxim que permet el poliesportiu. Aquest fet s'ha valorat molt positivament des de l'ajuntament del municipi, tant pel que fa a la promoció que això suposa per Puigcerdà com pel valor que es dona al producte de proximitat.



Un moment de la Festa del Trinxat/J.P.O.

Els comensals han gaudit d'una taula d'embotits i formatges de la zona, per finalitzar els entrants se'ls ha servit un ravioli de foie amb cremós de pera de Puigcerdà i tòfona i una crema de ceps amb xips vegetals. El primer plat i més important ha estat el trinxat i el menú ha finalitzat amb un llom de bacallà a la catalana. El sopar ha estat elaborat per Cuina Pirinenca de Cerdanya, amb més d'una vintena de restaurants.

El sopar ha finalitzat amb un pastís de mil fulls, fet per sis pastisseries.

La festa ha comptat amb una vintena de cuiners, més de cinquanta cambrers i una trentena de col·laboradors.