

Puigcerdà recupera amb força la Festa del Trinxat, dos anys després

► A pesar de les dues edicions suspeses, la cita gastronòmica reviu la seva versió més multitudinària amb un miler de comensals ► Vint-i-cinc restaurants preparen 300 quilos del plat

MIQUEL SPA. PUIGCERDÀ

■ No li ha fet falta gaire a Puigcerdà i la Cerdanya per recuperar la millor versió de la Festa del Trinxat. Dos anys després, la cita ha omplert aquest dissabte al vespre el menjador de gala creat al poliesportiu amb un miler de comensals. Els organitzadors de l'Ajuntament van penjar el cartell de complet i van assolir la xifra màxima que pot acollir l'esdeveniment.

En la preparació de la festa, que té un pressupost de 60.000 euros, hi han pres part quinze restaurants de Puigcerdà i deu de la resta de la Cerdanya, així com sis pastisseries, vint cuiners i cinquanta cambrers, ajudats per un equip de voluntaris. També hi han treballat els alumnes del cicle de Gastronomia de l'institut Pere Borrell de la capital cerdana. La Festa del Trinxat ha aplegat veïns de tota la vall, autoritats locals, comarcals i el conseller de Salut, Manel Balcells, en representació del Govern. La preparació col·lectiva per part dels cuiners locals i comarcals va permetre oferir 300 quilos de trinxat, amb 150 quilos de col d'hivern i 150 de patates enmig d'un ambient que en els últims anys ha guanyat alegria i desinhibició respecte al toc més distingit de fa una dècada. La Festa del Trinxat l'organitza l'Ajuntament i el Patronat Municipal de Turisme i té la col·laboració de Cuina Pirinenca de Cerdanya, la Fundació Adis, La Caixa, Artesanies Carlit, l'IDAPA i la Diputació de Girona.



Cuiners i consistori amb el trinxat i visió general del menjador a l'inici de la festa

AP