

Diari de la neu, 04/03/23

5 plats après-ski per a recuperar-se i gaudir de la gastronomia ceretana

El trinxat de Cerdanya, entre els "imprescindibles"



Truits de riu, un dels plats que ens suggereixen al reportatge *Autor/a: IST*

A Pànxing Cerdanya segueixen amb els capítols per viure i gaudir del millor après-ski de la comarca. Si en els dos reportatges anteriors es van fixar en el lleure nocturn (pubs, cocteleries i sales de ball), d'una banda, i en el lleure per al relaxament (spas i banys termals), per l'altra, avui ens proposen un llistat de plats molt ceretans que ens permetran recuperar-nos ràpidament del nostre desgast a pistes.



Trinxat de Cerdanya amb rosta (Foto: IST).

És que la Cerdanya ofereix una bona varietat de productes alimentaris de muntanya que són la base de la cuina local. A més, amb els anys alguns d'aquests productes propis han esdevingut una veritable senya d'identitat i per aquest mateix motiu són un atractiu turístic molt popular. En són exemples la recent Festa del Trinxat, la Cuina del Nap o la Fira del Formatge d'Alp.

La natura a la Cerdanya és de muntanya i prou generosa en el sentit gastronòmic, i això permet que la caça, la pesca o els bolets formin part habitual de les receptes locals. L'economia tradicional ramadera i agrícola també ha propiciat que bona part de la gastronomia local tingui de base el porc, el xai, l'ànec i la vedella, i tot això combinat amb la producció pròpia de la zona, com ara la trumfa (patata), el nap o la col. En resum, una gastronomia que es correspon a les condicions d'un territori de muntanya, tot i que també hi té espai l'horta.

El trinxat de Cerdanya, el conill amb bolets, el tiró (ànec) amb naps, la truita de riu o el civet de caça, són plats força comuns de trobar a les cuines ceretanes més tradicionals o als restaurants de més renom de la comarca. Trobareu el reportatge complet [en aquest enllaç](#), publicat a l'edició digital de Pànxing cerdanya.