

Cerdanya, tot l'any la vall del trinxat

► En els últims anys aquest plat del Pirineu ha quedat lligat a la Cerdanya fins a esdevenir-ne un dels ambaixadors
► L'entitat Cuina Pirinenca exporta el plat i la comarca a les cites gastronòmiques dels dos costats de la frontera

MIQUEL SPA. PUIGCERDA

El Termcat apunta en la seva definició de «trinxat» «col i patata bullides i trinxades sofregides amb l'oli de rossejar la cansalada que les acompanya». Per la seva banda, la Gran Enciclopèdia Catalana descriu el plat com «menja de verdures trinxades i fregides amb cansalada». Definicions que encara no inclouen una delimitació geogràfica com a origen o amb dret de paternitat del plat.

A les cuines del Pirineu, tant les particulars com les professionals, és sabut que el trinxat és un plat històric del conjunt de la serralada. El seu origen és la cuina de subsistència, que aprofitava les sobres de dies anteriors, tant a l'Alt Urgell com als Pallars i Andorra. En les últimes dècades, però, el trinxat ha adoptat el cognom «de Cerdanya», perquè així ho ha establert el món del màrqueting i el turisme. Els restaurants de la comarca es veuen obligats a servir-ne tot l'any. Alguns restauradors conserven col d'hivern i d'altres fan el que poden amb altres cols perquè el client, quan arriba a la Cerdanya i s'asseu a taula, demana trinxat.

Conscients d'aquesta realitat, l'entitat Cuina Pirinenca, que aplega els principals xefs de la Cerdanya, ha esdevingut també una de les ambaixadores de la vall en els esdeveniments gastronòmics dels dos costats de la frontera. Amb un peu als fogons de cada costat de la línia, els cuiners cerdans són cridats arreu per portar-hi el trinxat com un símbol del Pirineu i, sobretot, de la Cerdanya transfronterera. Així, en el marc



Els xefs de Cuina Pirinenca a la trobada de Saint-Estève

ARXIU PARTICULAR

Els visitants que arriben a la vall demanen trinxat als restaurants fins i tot a l'estiu, quan ja no hi ha col d'hivern

del seu programa d'activitats, Cuina Pirinenca de Cerdanya ha portat recentment el trinxat al Palais de Chefs a la població de Saint-Estève, un esdeveniment gastronòmic organitzat pel col·lectiu Toques Blanches Rousillon Occitanie, que va aplegar 1.200 comensals. Segons ha explicat l'entitat cerdana, «aquesta



Un plat exposat en l'última Festa del Trinxat

AJ. PUIGCERDA

cita gastronòmica va reunir 40 xefs reconeguts, que van oferir degustacions elaborades in situ, acompanyats de productes i de vins dels territoris occitans».

L'entitat ha afegit que l'edició d'aquest any va coincidir amb el 20è aniversari de la creació de les Toques Blanches, motiu pel qual es va oferir un pastís commemoratiu. El pastisser que va elaborar les postres va ser Olivier Bajard, pastisser de Perpinyà i campió del món dels oficis de les postres el 2003 i Millor pastisser de França. El president de Cuina Pirinenca, Frederic Merino, que va assistir a l'acte, va destacar que «per Cuina Pirinenca ha estat un honor ser convidat a participar en un esdeveniment d'aquesta magnitud, considerat d'alt nivell culinari, i a més a més, portant el trinxat amb rosta de Cerdanya».

La degustació oferta pels cuiners cerdans va anar acompanyada d'un vi del Domaine Singla.

Cuina Pirinenca va ser un dels set convidats d'aquesta desena edició de la festa, en la qual els vegetals van ser els productes d'honor.

La delegació de Cuina Pirinenca desplaçada al Palais de Chefs va estar formada per un elenc de cuiners dels dos costats de la frontera amb François Will, de la Chaumière de Font-romeu; Montse Dolcet, de l'Hotel del Prado, i Patrick Orriols, de l'Hotel Park, de Puigcerdà; Esteve Marginet, d'Aramark Servicios de Catering; Frederic Merino, de la Fonda de Cal Fuxet d'Aransa; i José Carlos Gámez, d'Origen Restaurant de Puigcerdà.