

# La Festa del Trinxat ven els tiquets en tres dies amb un terç de nous comensals

► Turisme de Puigcerdà crea el guardó Trinxat de l'Any per premiar un dels 23 restaurants de la vila i la comarca que aporten el plat



El menjador del poliesportiu de Puigcerdà en l'última edició de la Festa del Trinxat

ARXIU PARTICULAR

MIQUEL SPA. PUIGCERDÀ

■ La Festa del Trinxat redobla el seu múscul com a una de les vetllades més esperades a Puigcerdà i la Cerdanya i amb tan sols tres dies de venda ja ha pràcticament esgotat les 900 places pel sopar.

Aquest dijous al matí només quedaven a la venda dues taules, amb deu comensals cadascuna, de les 91 que formaran el sopar. Des de Turisme de Puigcerdà donen per fet que el menjador quedarà ple en les pròximes hores. En

aquesta 27a edició de la Festa, que se celebrarà el dissabte 24 de febrer al poliesportiu, la venda de tiquets ha confirmat, d'una banda, que la cita ha consolidat la recuperació després d'uns anys, fa una dècada, més fluixos amb 600 persones i, alhora, que s'hi ha imposat una tendència estrenada l'any passat: comensals que s'hi estrenen. De les 900 persones que hi assistiran, un terç, és a dir 300, hi seran per primera vegada, un fenomen inèdit en les tres dèca-

des de la festa, on s'hi veien pràcticament sempre els mateixos grups d'amics i entitats de la vila.

La cita gastronòmica veu consolidada la revifada després d'una lleugera davallada en l'anterior dècada

El tiquet passa als 30 euros amb cinc plats de cuina local

► En aquesta 27a edició, l'Ajuntament de Puigcerdà ha decidit pujar el preu del tiquet, que feia anys que es mantenia, per fer-lo passar dels 27,50 als 30 euros. Pel que fa al menú de la festa, el componen la Taula d'embotits de Cerdanya i Formatges del Pirineu, Crema de castanyes amb nata doble, figa i gratacul, Trinxat de Cerdanya, Cuixa de Tiró de glà amb salsa de bolets i carbassa gormanda i, de postres, cigne de pastisseria fet pels establiments locals. Els plats els aporten Cuina Pirinenca. La vetllada es completarà amb l'Orquestra Zamba Show.

En aquesta 27a edició, la gran novetat serà la celebració per primera vegada d'un concurs entre els trinxats que hi aporten els 23 restaurants de Puigcerdà i la Cerdanya. Cada any per formar la gran paella de trinxat, els restauradors aporten la seva part, amb un tast previ per evidenciar que és bo. En aquesta ocasió, un jurat format per cinc experts i personalitats locals decidiran quin és el més bo en base a la seva textura, gust i originalitat per decidir el Trinxat de l'Any, el qual es podrà lluir al restaurant guanyador.

Com és habitual, la festa començarà amb regals de les empreses col·laboradores, sorteigs de paneres dels comerciants de Puigcerdà i un ball final.