

Pirineus Digital, 25/02/24

La Festa del Trinxat revalida el seu èxit amb prop d'un miler d'assistents

Pagesos locals s'han concentrat a les portes del recinte poliesportiu de Puigcerdà per fer visibles les seves demandes



Sopar de la XXVII Festa del Trinxat de Puigcerdà. / J.F.D.

JOFRE FIGUERAS (Puigcerdà).- El pavelló poliesportiu de Puigcerdà s'ha tornat a omplir aquest dissabte al vespre amb motiu de la XXVII Festa del Trinxat, que ha comptat amb més d'un miler de participants entre assistents i personal de cuina i servei. La cita, que ja s'ha convertit en un clàssic a la comarca, ha tingut com a protagonista aquest plat elaborat a partir de col d'hivern, patata i cansalada que han cuinat 22 restauradors i se n'han servit 350kg.



Foto institucional amb la presidenta del Parlament, Anna Erra; la consellera de Territori, Ester Capella; i l'alcalde de Puigcerdà, Jordi Gassió. / J.F.D.

Aquesta edició s'ha estrenat un concurs de millor trinxat, que ha estat triat per un jurat popular. De cada elaboració se n'ha valorat el gust, la textura, la greixositat, la textura de la rosta, l'aspecte i l'emplatat.

Una altra de les novetats ha sigut una decoració més vistosa de l'espai, amb globus dels colors del Club Gel Puigcerdà, fet que coincidia amb el partit històric que disputava a la mateixa hora el primer equip femení.

Com és tradició, el moment més esperat ha sigut l'entrada de les safates de trinxat a la sala, acompanyada de música i del ritual a càrrec dels cambrers. Se n'ha servit a un total de 980 comensals, una xifra que és similar cada any.



Membres del jurat fent la valoració del concurs de trinxat. / J.F.D.

Més enllà del trinxat, el sopar també ha comptat amb altres plats de gastronomia local, elaborats per l'Associació Cuina Pirinenca. El menú ha inclòs una degustació de formatges i embotits de la zona, una crema de castanyes amb figues i naps caramel·litzats i una cuixa de tiró amb salsa de bolets i carabassa. Les postres han estat un cigne de nata fet per sis pastisseries cerdanes.

“És una festa que tothom espera, com el nap de Ger o l'escudellada de Prullans”, ha expressat l'alcalde de Puigcerdà, Jordi Gassió, que s'ha mostrat “emocionat” en la que ha estat la seva primera edició com a batlle. Sobre la possibilitat d'ampliar la festa en un futur, Gassió ha dit que ho valoraran però que l'actual “ja té èxit per si sola i tampoc es vol morir d'èxit”.

Concentració de la pagesia

Una cinquantena de ramaders de la comarca, organitzats dintre la Plataforma Paguesa, s'ha concentrat a les portes del poliesportiu per expressar les seves demandes i fer-les arribar als representants polítics presents a l'esdeveniment.

Des de les 18 h han fet una plantada de tractors i han preparat una graellada en una àrea d'aparcament al voltant del recinte. Diversos càrrecs públics, encapçalats per la presidenta del Parlament, Anna Erra, i la consellera de Territori i Sostenibilitat, Ester Capella, s'han acostat a la zona i els concentrats els han entregat un manifest reivindicatiu.



Pagesos cerdans traslladant les demandes als càrrecs polítics assistents. / J.F.D.

En el text, que s'ha llegit en públic abans del sopar de la Festa, han fet “una crida pacífica a la solidaritat i a la comprensió de les dificultats” a què s'enfronten i han exigit “mesures immediates per garantir el futur del sector primari a Cerdanya”, així com una “regulació justa i equitativa”.

El proper dimarts 27 hi ha convocada una nova mobilització pagesa en diversos punts del territori, en el cas de Cerdanya a les 10 h al recinte firal de Puigcerdà.