

## Trinxat de la Cerdanya, una recepta ideal per als mesos freds

15/11/2021

*De plat tradicional d'aprofitament a una especialitat molt sonada de la comarca pirinenca. Descobreix la història, ingredients i varietats que hi ha sobre aquesta recepta típica de la Cerdanya.*

### Trinxat de la Cerdanya: història

El trinxat és un plat tradicional de la Cerdanya d'elaboració molt senzilla. Aquest plat, encara que s'hagi popularitzat i el puguem trobar en moltíssims restaurants de la mà de grans xefs, com especialitat o com a menjar d'autor, té una llarga tradició pagesa i de muntanya darrere.



Veure imatge

La història d'aquest plat data del segle XV, un plat elaborat als pobles de muntanya, sobretot a les cases amb famílies obreres, dedicades a la ramaderia i a l'agricultura. Aquesta recepta era ideal per als mesos d'hivern, mesos en què potser totes aquestes famílies es quedaven aïllades per la neu i només es podien proveir amb els seus propis productes, així que amb tan sols quatre ingredients fàcils d'obtenir o amb les sobres dels plats anteriors elaboraven aquest plat d'aprofitament. A més, al ser un plat molt nutritiu, saborós i servit molt calent és ideal per escalfar-se en els mesos d'hivern.

Tanta és la seva tradició que, des de l'any 1996, cada febrer se celebra a Puigcerdà, la Cerdanya, una festa anomenada la Festa del Trinxat en honor a aquest plat. En aquest esdeveniment gastronòmic no sols es promou la gastronomia local i el seu plat més característic, sinó també els seus productes de proximitat i l'entorn.

### Ingredients del trinxat de la Cerdanya

La recepta del trinxat de la Cerdanya és realment fàcil i bastant ràpida. Els ingredients principals per elaborar el trinxat original són: col verda d'hivern, patata, cansalada i all.

L'especificació d'hivern de la col no és pura casualitat, pel que sembla, utilitzar les cols de la Cerdanya de temporada, tocades pel fred de la seva collita, és el secret per elaborar un bon trinxat. I remarcar també la utilització d'una bona cansalada, que no bacó.

Per a la preparació solament hem de bullir les patates juntament amb la col d'hivern. Quan tot estigui ben cuit les reservem i, amb l'ajuda d'una forquilla, el trinxem tot creant una espècie de massa de puré. En una paella, amb [oli d'oliva verge extra](#) [ /shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00005.xml ] ben calent, cuinarem l'all, el retirem i, en aquest mateix oli, cuinem la cansalada fins a daurar-lo. Ho barregem tot i ho passem per la paella com si es tractés d'una truita .

## Tipus de trinxat de la Cerdanya

La mescla de col, patata i cansalada formaria part de la recepta més tradicional del trinxat. A Caprabo pots trobar un [trinxat de la Cerdanya precuinat](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/carlit-trinxat-de-la-cerdanya-400g/265830> ] de la mà de Carlit, una bona opció llesta per escalfar.

Una altra forma molt recurrent de preparar el [trinxat de la Cerdanya](#) [

</shared/.content/recetas/341-Trinxat-de-la-Cerdanya> ] és afegint botifarra negra, un altre dels [embotits catalans](#) [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml> ] més coneguts. En aquest cas, a l'hora de fer la truita integrem la botifarra en lloc de la cansalada, i aquest el deixem per adornar per damunt el trinxat.

Existeixen altres variants basades en l'autèntic trinxat de la Cerdanya, en els plats de la qual es manté la patata com a base i se substitueix la col per una altra mena de verdura. En aquest cas trobem moltes varietats com el trinxat d'espínacs, trinxat de carabassó, de bròcoli i bledes, vegà i altres mil opcions d'autor com el trinxat amb botifarra de rovellons o de mar i muntanya.

## Amb què acompanyar el trinxat de la Cerdanya?

Per gaudir d'aquest plat d'hivern, el millor és maridar-lo amb un vi negre amb estructura, fresc i afruitat, com el SO de Syrah Garnatxa amb [Denominació Origen](#) [ </shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml> ] Alella, un vi jove.

Si prefereixes el vi blanc, un vi que marida perfectament amb la combinació de diferents aliments és el [Sumarroca Classic Blanc de blancs](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sumarroca-vi-penedes-blanc-de-blancs-75cl/295145> ] D.O. Penedès, un vi lleuger, d'aroma molt agradable i equilibrat quant a fruita i acidesa.