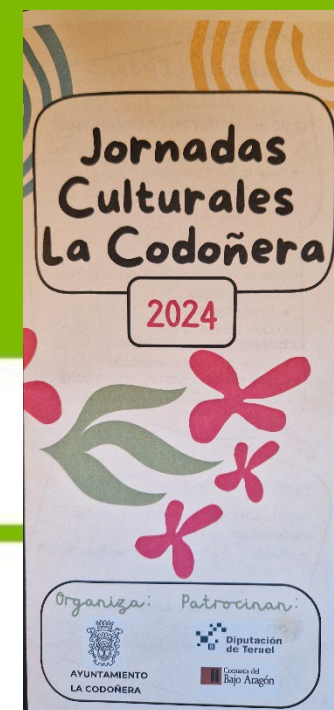




Borrajas y crespillos. Recuperando una tradición.

Cristina Mallor
La Codoñera, Teruel. 4 de agosto de 2024
cmallor@cita-aragon.es

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN



Cultivo de borraja en la Codoñera para la producción de crespillos

Semillas: Banco de Germoplasma Hortícola del CITA (**Cristina Mallor**)

Lugar: Huerto Pasemiro (**Maria Dolores Celma**).

Responsables del cultivo: **Francisco Omedes** y **Jesús Pallarés**.

- Siembra: 29 de junio.
- Material vegetal: Variedades de flor blanca y flor azul de La Codoñera.
- Recolección: 3 de agosto.

Elaboración de crespillos: **Elena Bosque**



Borrajas y crespillos, protagonistas de las jornadas culturales de La Codoñera (Teruel)



La localidad turolense de La Codoñera celebra sus jornadas culturales del 27 de julio al 18 de agosto. El pasado domingo, 4 de agosto, **Cristina Mallor**, investigadora del CITA de Aragón, impartió la conferencia "Borrajas y crespillos. Recuperando una tradición".

Habló de la historia, botánica, biodiversidad, composición nutricional y gastronomía en torno a la borraja, así como de los crespillos, un dulce que se elabora con las hojas tiernas de la borraja, que se rebozan y frien en aceite.

Además, se realizó una demostración culinaria dirigida por **Elena Bosque**, alcaldesa de La Codoñera, que elaboró los crespillos junto a su equipo del consistorio y voluntarios de la localidad, siguiendo dos recetas tradicionales.

Se elaboraron un total de trescientos cincuenta crespillos. Muchas personas comentaron que era la primera vez que degustaban este producto, mientras que otras recordaban haberlos tomado hace mucho tiempo. Con esta actividad se quiere recuperar y promocionar las recetas de este postre.

6 de agosto de 2024

DIARIO DE TERUEL
Difusión: Regional
Periodicidad: diaria
C/D: 7000
EQM: 7960

Diario de Teruel

07 - AGOSTO - 2024
(Miércoles)
nº página: 6
Supl: -

Las borrajas y crespillos protagonizan las Jornadas Culturales de La Codoñera

La investigadora Cristina Mallor impartió una charla sobre esta verdura y sus usos

Redacción Alcañiz se rebozan y frien a continuación en aceite.

La investigadora del departamento de Ciencia Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Agrario del Banco de España (CITA) y coordinadora del proyecto FITE Siembra Teruel, Cristina Mallor, impartió esta mañana en La Codoñera la charla *Borrajas y crespillos. Recuperando una tradición*, en el marco de las jornadas culturales de la localidad, que arrancaron el pasado 27 de julio y se van a prolongar hasta el 18 de agosto.

En la charla, la investigadora trató diferentes aspectos de la borraja (historia, botánica, biodiversidad, composición nutricional y gastronomía, entre otros) y también habló sobre los crespillos, un dulce que se elabora con las hojas tiernas de la borraja que



Mucho público para la charla impartida por la investigadora del CITA Cristina Mallor

se rebozan y frien a continuación en aceite. Además, en la misma jornada se llevó a cabo una demostración culinaria dirigida por Elena Bosque, actual alcaldesa de La Codoñera, que elaboró los crespillos junto a su equipo del consistorio y voluntarios de la localidad, siguiendo dos recetas tradicionales. Por un lado, recuperó una receta de su familia originaria de Belmonte de San José y, por otro, utilizó la receta de Jovita Pardilla, una de las recetas recopiladas por la Asociación Tradiciones de Barbastro, que es la asociación que organiza la famosa Fiesta del Crespillo en esta localidad del Somontano.

350 crespillos Se elaboraron un total de 350 crespillos y ambas recetas tuvieron una gran aceptación entre el

público asistente. Muchas personas comentaron que era la primera vez que degustaban los crespillos mientras que otras recordaban haberlos tomado hace mucho tiempo. Con esta actividad se quiere recuperar y promocionar las recetas de este postre que también fue tradicional en diferentes localidades de la provincia de Teruel y como destacaron muchos de los asistentes. De hecho, es uno de los dulces tradicionales más singulares del Bajo Aragón y Maestrazgo que se pueden tomar aliados con azúcar o de miel. Para la elaboración de los crespillos las borrajas se cultivaron en la localidad anfitriona de las jornadas, más concretamente en el huerto del Pasmestro de María Dolores Celma, con semillas originarias de la localidad y procedentes del Banco de Germoplasma Hortícola del CITA. Los hortelanos encargados de su siembra, cultivo y recolección fueron Jesús Pallarés y Francisco Omedes.

