



## Cofradía Gastronómica de la Borraja y el Crespillo de Aragón.

### **PROGRAMA XII GRAN CAPÍTULO**

Se celebrará el próximo día **25 de mayo de 2025**, en honor de San Isidro Labrador, patrono de la Cofradía, en el Salón de Actos del Centro de Historias de Zaragoza\*, Plaza de San Agustín 2.

#### **11,30 h Apertura del Acto** de celebración del XII Gran Capítulo.

Reunión de cofrades en la entrada, en comitiva y ataviados con las vestimentas y ornamentos propios de la Cofradía.

Apertura del Capítulo con palabras de bienvenida del Sr. Presidente.

Nombramiento de los **nuevos Cofrades y Minicofrades**.

Nombramiento de los **Cofrades de Honor 2025**: **D. Ernesto Fabre**, presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía, y **D. Toño Rodríguez**, mejor cocinero español 2024, que nos dirigirán unas palabras sobre su labor y experiencias.

Homenaje a título póstumo a **Teodoro Bardají** (1882-1958), padre de la cocina española moderna.

Intervención del ponente **Dr. Miguel Pocoví**, cofrade y presidente de la Fundación Grande Covián, que nos impartirá la ponencia "Curiosidades sobre el gusto, aromas y sensaciones".

#### **13,00 h Actuación del grupo Bucardo Folk Aragonés.**

#### **13,30 h Foto de familia** con las Cofradías y asistentes al acto.

Desfile de Cofradías hasta el restaurante Aragonia del Hotel Palafox en la calle Casa Jiménez, para celebrar la comida de hermandad.

#### **14,00 h Comida** de Hermandad con asistencia de las distintas Cofradías y acompañantes. Finalizada la comida se darán por cerrados los Actos relativos al XII Gran Capítulo.

---

*Restaurante Aragonia Hotel Palafox, Casa Jiménez, s/n. Zaragoza.*

**Fecha límite contestación: 16 de mayo de 2025**

*Datos de contacto: Teléfono 609638937 Reserva por correo electrónico: [gestion@cofradiadelaborraja.es](mailto:gestion@cofradiadelaborraja.es)*

---

\* Horario del Centro de Historias (domingo): 10h – 14,30h. En el centro se encuentra el Museo Origami Zaragoza (tarifa 3€) y exposiciones temporales gratuitas (actualmente "Historias para no olvidar. Chicho Ibáñez Serrador. Retrospectiva de un genio"). Más información: <https://www.zaragoza.es/ciudad/museos/es/chistoria>



## **Cofradía Gastronómica de la Borraja y el Crespillo de Aragón.**

### **Menú**

#### Aperitivo del día

Barquillo relleno de ensaladilla de perdiz y manzana C'Alial escabechadas

\*\*\*

Borrajas con almejas en salsa verde  
(versión Aragonia con harina de arroz)

\*\*\*

Paletilla de ternasco de Aragón I.G.P. deshuesada y cocinada a baja temperatura  
rustida al horno con patata Monalisa panadera,  
glaseada con su salsa española  
(en caso de incompatibilidad alimentaria hay una opción de pescado previo aviso)

\*\*\*

Lasaña de frutas asada y sabayón de cava aragonés

\*\*\*

#### **BODEGA**

Viñas del Vero fermentado en barrica D.O. Somontano  
Garnacha centenaria D.O. Campo de Borja

Pan artesano, torta de aceite y agua mineral natural de Jaraba e infusión

50 €

---

*Restaurante Aragonia Hotel Palafox, Casa Jiménez, s/n. Zaragoza.*

**Fecha límite contestación: 16 de mayo de 2025**

*Datos de contacto: Teléfono 609638937 Reserva por correo electrónico: [gestion@cofradiadelaborraja.es](mailto:gestion@cofradiadelaborraja.es)*

---