

• CONSIGUE TU CAMISETA DE LA FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA •

Para ello adquiere tu **CABRAPORTE** por **0,50 €** en el stand del Ayuntamiento: un pasaporte que deberás rellenar con **4 sellos** de los bares y restaurantes de la ruta gastronómica por consumir una tapa, ración o menú especial de la fiesta. Una vez sellado, recoge tu camiseta en el stand por tan sólo **1 €**!! Es obligatorio que selles en al menos 2 bares que se encuentren en la **periferia** de la zona del mercado:

- Restaurante **La Huerta**: Ctra. Colmenar Km 1. Tel: 952 75 81 29
- Hotel Rural **El Corte**: Autovía A-45, salida 127. Tel: 952 758 423
- Venta **Pedro**: Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952 758 135
- Restaurante **La Posada**: c/ Real, 5/1. Tel: 952 75 82 29
- La **Terraza de Eva**: c/ Picasso s/n. Tel: 663 55 38 12

Los 100 primeros que entreguen el **CABRAPORTE** con los 4 sellos recibirán además una empanadilla de queso de Cabra Malagueña elaborada por Confitería El Molinillo!!!



• MINIBÚS CIRCULAR •

El sábado 24 y domingo 25 habrá un **minibús gratuito** con el siguiente recorrido: Parking campo del fútbol El Recoillo – Restaurante la huerta – Rotonda entrada – Venta Pedro – Rotonda entrada – Cementerio – Rotonda entrada – Hotel El corte – Rotonda entrada.

¡Etiqueta tus fotos con el hashtag **#fiestacabra** en tu Facebook, Twitter o Instagram, y entra en el sorteo de un lote de productos de la Cabra Malagueña!



#fiestacabra

• VISITAS GUIADAS •

- Peñas de Cabrera**: Importante enclave arqueológico compuesto de una serie de abrigos con manifestaciones rupestres. Tanto pinturas como grabados.
- Molino de la Huerta**: Empresa familiar, dedicada a la obtención de aceite de oliva virgen extra, directamente de la aceituna y con la elaboración más natural.
- Iglesia Nuestra Señora del Socorro**: Su gran torre se divisa desde bien lejos y es uno de los símbolos de la villa. Fue construida en el siglo XVI, y reformada en el XVIII.
- Olivo Milenario**: Mejor Olivo Monumental de España 2013. Olivo de Arroyo Carnicero de Casabermeja. Una auténtica Catedral de madera viva.
- Cementerio San Sebastián**: Fue declarado Monumento Nacional en 1980. Pequeña ciudad de los muertos: originales panteones, túmulos y pirámides.
- Museo de Cerámica**: El único museo dedicado a este arte de la provincia. Alberga una exposición de más de 200 piezas de diversos países.

• MIÉRCOLES 21 •

10:30 y 13:00 PONENCIA-DEGUSTACIÓN: "Un día entre cabras, miel y quesos" 10:30 h.: CEIP San Sebastian de Casabermeja. 13:00 h.: IES Casabermeja.

• VIERNES 23 •

13:00 Arranca la Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña

18:00 Concurso de "Gachas con leche de cabra malagueña". Plaza Fuente de abajo. Bases en www.cabrama.com

20:00 PRECÓN: D. José Cobos Copropietario de Bodega Bar "El Pimpi" Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja. Organizado por Carta Malacitana. Plaza Fuente de abajo

21:15 CONCURSO TAPAS: Fallo del jurado de la tapa ganadora del "VI Concurso de Tapas Carta Malacitana". Plaza Fuente de abajo

21:30 DEGUSTACIÓN GRATUITA: Quesos de Málaga, empanadillas, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja, acompañados por Vinos de Bodegas Cortijo La Fuente y Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Empanadillas de queso elaboradas por Confitería El Molinillo. Embutidos elaborados por Carnicería Salvi y Carnicería Hermanos Vallejo del Supermercado Covirán. Plaza Fuente de abajo

22:30 CONCIERTO: "Latino Turner" (Música latina en formato acústico) Escenario c/ Puerto de la horca

• SÁBADO 24 Y DOMINGO 25 •

09:00 SÁBADO: Comienzo Concurso Pintura al aire libre. Modalidad adulta e infantil. Bases disponibles en: www.cabrama.com

09:30 VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): SÁBADO: Olivo Milenario de Casabermeja. fábrica de aceite Molino del Hortelano y degustación de A.O.V.E. de Casabermeja Salida: Restaurante Venta Pedro

09:30 VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): DOMINGO: Peñas de Cabrera Salida: Restaurante La Huerta

10:30 CENCERRADA: SÁBADO: Todas las personas que lo deseen podrán acudir con su cencerro para dar comienzo la jornada de fiesta. Salida: Plaza del Búho

11:00 TALLER INFANTIL: "Elaboración artesanal de quesos de cabra"

11:00 TALLER INFANTIL: "Elaboración de velas con cera de abejas".

11:00 TALLER: "SÁBADO: Artesanía del cabrero", de acceso libre y continuado (11-14h).

12:00 TALLER INFANTIL: "Crea tu chapa personalizada de la fiesta de la cabra malagueña"



12:00 TALLER: Mural colectivo "Cuidando bien nuestra cultura. La Cabra Malagueña" ¡pinta una pared con nosotros! Plaza de la Fuente de Abajo

12:00 VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 1

12:30 TALLER: "Instrumentos de percusión con pieles de cabra: Montaje y afinado de tambor con piel de cabra"

13:00 VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 2

13:00 CATA: Miel de Málaga

13:00 GRANJA ESCUELA: "Dale el biberón a un chivo"

13:00 ACTUACIÓN: SÁBADO: "Bailes de La Rueva" y Panda de Verdiales La Torre. DOMINGO: "Bailes de La Rueva"

14:30 CATA: Quesos de Cabra Malagueña

16:00 TALLER INFANTIL: "Elaboración de velas con cera de abejas".

16:30 SÁBADO: EXPOSICIÓN Fallo del jurado del Concurso de Pintura al aire libre. Plaza de la Fuente de Abajo.

17:00 VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 3

17:00 TALLER INFANTIL: "Crea tu chapa personalizada de la fiesta de la cabra malagueña"

17:00 TALLER INFANTIL: "Elaboración artesanal de quesos de cabra"

17:30 TALLER INFANTIL: "Cerámica de Casabermeja"

18:00 GRANJA ESCUELA: "Dale el biberón a un chivo"

18:00 VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): "Pastoreando" Salida: Rotonda de la entrada al pueblo

20:30 SÁBADO: CONCIERTO: "The Jungle" (R&B/Soul/Hip Hop) Escenario c/ Puerto de la horca



RECUERDA QUE...

Actividad gratuita, entrada libre hasta completar aforo

VISITA GUIADA CON INSCRIPCIÓN PREVIA: indicando nombre completo, fecha de nacimiento y DNI así como el lugar para el que realiza la reserva, en el correo electrónico: visitacasabermeja@gmail.com o en los teléfonos: 952 75 82 75 / 952 75 83 77. Precio: 2 € (pago directo en el minibús). Salida en minibús a ruta del aceite desde el Restaurante Venta Pedro (Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche Km. 3) Plazas: 20. Salida en minibús a las Peñas de Cabrera desde el Restaurante La Huerta (Ctra. Colmenar Km. 1) Plazas: 20

ACTIVIDAD CON INSCRIPCIÓN PREVIA: "Dale el biberón a un chivo" ¡Los más pequeños se lo pasarán pipa dándole un biberón a un chivo y jugando con ellos! Recuerda que ante todo debemos respetar el bienestar de los animales por ello las plazas son tan limitadas. Es necesario realizar inscripción previa (indicando nombre completo, fecha de nacimiento así como el día y hora de la visita-sábado o domingo- para el que realiza la reserva-) en el correo electrónico: visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75 / 83 77. Precio: 3 € (pago directo a la entrada) Plazas: 25 en cada taller.

Disfruta de una experiencia única: acompaña a un cabrero mientras saca a pastorear a su ganado. Recorrido a pie de un kilómetro aproximadamente (se recomienda calzado deportivo). Es necesario realizar inscripción previa (indicando nombre completo, fecha de nacimiento y DNI así como el día de la visita-sábado o domingo- para el que realiza la reserva-) en el correo electrónico: visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75 / 952 75 83 77. Precio: 2 € (pago directo en el minibús). Salida en minibús desde la rotonda de la entrada al pueblo. Plazas: 18.

VISITA GUIADA a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de la Cerámica. Los tickets se podrán adquirir en el stand del Ayuntamiento una hora antes de la visita guiada. Incluyen las 3 visitas por un coste de 2 € (incluye desplazamiento en minibús al cementerio y a la iglesia). Plazas en cada grupo: 19

Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada). 25 plazas. Para poder disfrutar de las actividades con plazas limitadas es necesaria la adquisición de tickets a la entrada de cada actividad. Te recomendamos que acudas como mínimo 15 minutos antes del inicio de la actividad. Organízate en una cola para conseguir tu entrada.

Y ADEMÁS.....

- * Mercado de quesos, productos locales, artesanía y cerámica*
- * Paseos en burro para niños*
- * Exposición de ganado caprino de pura raza malagueña *
- * Concurso de Pintura al Aire Libre: "La Cabra Malagueña - Casabermeja y su entorno", sábado 24 de septiembre. Exposición y venta de cuadros participantes en Plaza Fuente de Abajo. Bases disponibles en: www.cabrama.com*

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h desde el viernes 23 al domingo 25 de septiembre. El horario de la zona expositiva y del mercado será de 11:00 h a 20:00 h. (sábado 24 y domingo 25)

Colaboran:

Colabora:

Asesores Gastronómicos:

Patrocina:

Organiza:

8ª Fiesta de la Cabra Malagueña

DEL 23 AL 25 DE SEPTIEMBRE 2016

Casabermeja

1996 BAR RESTAURANTE ALBA

Paseo Puerto de la Horca 1. Tel.: 952 758 232 / 1996restaurantealba3@gmail.es

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño a la Vendeja de Málaga

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Ólvez acompañada de Vino blanco Pedro Ximenez de Bodegas Cortijo La Fuente con D.O.P. Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
 - Canelón crujiente de Chivo Lechal Malagueño
 - Champiñón relleno con queso de Cabra Malagueña
- Plato principal:
- Chivo Lechal Malagueño a la Vendeja de Málaga
 - Chivo Lechal Malagueño al ajillo
 - Asaduras de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras

Postres:

- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña
- Leche frita de Cabra Malagueña
- Natillas de leche de Cabra Malagueña

EL TAPITEO

Arroyo Cantarranas s/n. Tel.: 653 057 726 / eltapiteo@gmail.com

Tapa a concurso:

Paté de queso curado de Cabra Malagueña con mermelada de higos

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Molino de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto joven Lagar de Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN / RACIONES

Entrantes:

- Ensalada de espinacas frescas y queso de Cabra Malagueña con pasas, piñones, higos y vinagreta de mango
- Crema de calabacín espolvoreada con queso de cabra

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño al estilo Tapiteo

Postres:

- Espuma de yogur de Cabra Malagueña con miel de abejas del Lugar y mermelada de higos
- Pastel de queso de Cabra Malagueña acompañado de confitura de arándanos y hojas de menta espolvoreado con semillas de amapola

ASADOR PUERTA DE MÁLAGA

Paseo Puerto De La Horca 25. Tel.: 952 758 554 / asadorpuertademalaga@gmail.com

Tapa a concurso:

Costillar de Chivo Lechal Malagueño relleno de pasas y ciruelas sobre tierra de almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto Roble Cortijo La Fuente D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña con mango, tomate huevo de toro de Gazpachuelo y vinagreta de frutos secos
- Milhojas de manzana con paté de Chivo Lechal Malagueño y foie de pato con queso de Cabra Malagueña caramelizado
- Tajín de Chivo Lechal Malagueño con ciruelas, pasas, almendras y verduras

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño asado en horno de leña
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Timbal de Chivo Lechal Malagueño con verduritas naturales y patatas al ajocabañil

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Flan de queso de Cabra Malagueña con frambuesas
- Cujajada de leche de Cabra Malagueña con miel y piñones

IMPERIAL 2

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel.: 952 758 135 / hotelventapedro@gmail.com

Tapa a concurso:

Cous Cous de Chivo Lechal Malagueño

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca de DCOOP y acompañado por Vino dulce de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Ensalada de queso de Cabra Malagueña con confitura de tomate y verdura

Plato principal:

- Cous Cous de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño en caldereta a la rondeña

Postres:

- Crepes de queso de Cabra Malagueña con miel
- Confitura de queso de Cabra Malagueña con helado

ROTA GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA



CONCURSO DE TAPAS GARTA MALAGITANA

RESTAURANTE LA HUERTA

Ctra. Colmenar Km 1. Tel.: 952 758 129 / pepiflores78@hotmail.com

Tapa a concurso: Lollipops de Chivo Lechal Malagueño con productos de la Vendeja en salsa de pasas moscatel al Pedro Ximenez

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por Vino Blanco afrutado Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Ensalada campera con pasas moscatel y queso de Cabra Malagueña
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Paté de Chivo Lechal Malagueño con tostas y mermelada de vino dulce

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño en salsa
- Cazuela de riñones de Chivo Lechal Malagueño y piquillos al pil pil
- Lollipops de Chivo Lechal Malagueño con productos de la Vendeja

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Cujajada de leche de Cabra Malagueña y productos de la Vendeja
- Flan de huevo/Flan de queso

HOTEL RURAL EL CORTE

Autovía A-45, salida 127. Tel.: 952 758 429 / info@hotelelcor.te.com / www.hotelelcor.te.com

Tapa a concurso:

Pan Bao de Chivo Lechal Malagueño con almendras, rucula y queso curado

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto Lunares con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Ensalada de queso rulo de Cabra Malagueña caramelizado con almendras, higos frescos y vinagreta de tomate y albahaca con A.O.V.E. Picual de Molino del Hortelano

Plato principal:

- Lasaña de Chivo Lechal Malagueño con queso curado de Cabra Malagueña

Postres:

- Espuma de leche frita de Cabra Malagueña con granizado de café y vainilla

RACIONES

- Arroz cremoso con Chivo Lechal Malagueño con polvo de queso curado de Cabra Malagueña
- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño aderezado con A.O.V.E. Picual de Molino del Hortelano y maridado con Vino Tinto Lunares

- Paletilla de Chivo Lechal Malagueño con timbal de patata y sus higaditos, elaborado con A.O.V.E. Picual del Molino del Hortelano y maridado con Tinto Lunares
- Postre: Cremoso de queso fresco de Cabra Malagueña, sopa de cítricos y té verde

PIZZERIA LA PEDRIZA

c/ Puerto de la Horca. 17 Alto / Tel.: 638 484 928

Tapa a concurso: Calzone relleno de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra y cebolla caramelizada con tomate cherry y rúcula elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

RACIONES

- Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño con salsa de almendras
- Ensalada de queso de Cabra Malagueña y tomate de la huerta
- Lasaña de Chivo Lechal Malagueño
- Pizza de queso de Cabra Malagueña con tomate cherry y rúcula

Postres:

- Tarta de frambuesa con queso de Cabra Malagueña
- Gachas con leche de Cabra Malagueña

RESTAURANTE LA ROMANA

Paseo Puerto de la Horca.7. Tel.: 952 758 606

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño al Vino dulce con pasas y piñones

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Niño MANSUR y acompañado por Vino tinto Primera Intención de Bodegas José Molina de Colmenar con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
- Chivo al Vino dulce con pasas y piñones
- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño

Postres:

- Flan de huevo con leche de Cabra Malagueña
- Natillas de leche de Cabra Malagueña
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

BAR LA FUENTE DE ABAJO

Paseo Puerto de la Horca. 9. Tel.: 628 417 140 / barfuenteabajo@gmail.com

Tapa a concurso:

Bola de queso de Cabra Malagueña con almendras y pasas acompañadas de mermelada de higos

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por Vino dulce de la Sierra de Cómpea

TAPAS y RACIONES

- Chivo Lechal Malagueño al toque de pimentón con patatas a lo pobre

JAMONERIA-BODEGA EL TAXI

C/ Camino Colmenar local 4. Tel.: 952 758 079

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño al Vino Málaga con un toque de pasas e higos elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañada de Vino tinto de Bodegas Cortijo La Fuente con D.O.P. Sierras de Málaga*

TAPAS y RACIONES

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño al pastoril
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño encobollada
- Queso de Cabra Malagueña con membrillo
- Surtido de embutidos y quesos de Cabra Malagueña

VENTA PEDRO

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel.: 952 758 135 / hotelventapedro@gmail.com

Tapa a concurso:

Rollito de berenjena rellena de Chivo Lechal Malagueño, queso, verduras y frutos secos elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino de aceite de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Encaste de Bodegas Chinchilla con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato TAPA y RACIONES)

Entrantes:

- Ensalada de tres vegetales con frutos secos, queso de Cabra Malagueña y vinagreta de miel
- Tartar de fruta y queso de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Guiso de Chivo Lechal Malagueño con almendras, pasas y dátiles
- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño a las dos pimientos

Postres:

- Calostros con miel
- Brownie de chocolate y queso de Cabra Malagueña con frutos secos

LA TERRAZA DE EVA

c/ Picasso s/n. Tel.: 663 55 38 12

Tapa a concurso:

Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño en salsa curry masala con cous cous con higos y almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por por Vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar

TAPAS

- Paté de queso de Cabra Malagueña con aceitunas
- Huevos al horno con queso de Cabra Malagueña
- Tostas de embutidos de Cabra Malagueña con tomate y aceite Molino del Hortelano

Postres:

- Trifel

EL GASINO CASABERMEJA

Ubicado para la Fiesta en calle Puerto de la Horca s/n. Tel.: 628 898 337

Tapa a concurso:

Caramelo de espinacas con virutas de Chivo Lechal Malagueño y pasas

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto Montespejo de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS:

- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño

MENÚ DEGUSTACIÓN / RACIONES

Entrantes:

- Ensalada de queso rulo de Cabra Malagueña con pasas e higos con vinagreta especial

Plato principal:

- Guiso de Chivo Lechal Malagueño de la casa

Postres:

- Flan de castañas con queso de Cabra Malagueña

LA POSADA

c/ Real. 5/ Tel.: 952 758 229 / laposada1890@hotmail.com

Tapa a concurso:

Me sabe a chivo e higo

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Borbollón y acompañado por Vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar

MENÚ DEGUSTACIÓN / RACIONES

Entrantes:

- Ensalada con queso de rulo de Cabra Malagueña con nueces, canónigos y vinagreta de tomate dulce
- Degustación de quesos de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Gachas de leche de Cabra Malagueña