

Pregón

Viernes 15 de septiembre.

Plaza Fuente de Abajo

20:00 h.: PREGÓN. D^a. Eva Torremocha. Agroecóloga.

Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja.

Presenta D. José Cobos, copropietario de Bodega Bar El Pimpi.

Organizado por Carta Malacitana.

21:15 h.: Fallo del jurado de la tapa ganadora del "V Concurso de Tapas Carta Malacitana".

21:30 h.: DEGUSTACIÓN GRATUITA de Quesos de Málaga, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja elaborados por Carnicería Salvi y magdalenas de queso con pasas y vino dulce elaboradas por Confitería El Molinillo, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga.



Concursos

III Concurso de Postres

El postre a elaborar con leche de Cabra Malagueña este año son las "Natillas". El concurso tendrá lugar el viernes 15 de septiembre a las 18:00 h. en la carpa habilitada en la Plaza de la Fuente de Abajo. Bases en www.cabrama.com

IV Concurso de Pintura al aire libre:

La Asociación de Artistas Plásticos de Málaga (APLAMA) en colaboración con el Excmo. Ayto. de Casabermeja y CABRAMA convocan el 4º concurso de pintura al aire libre La Cabra Malagueña - Casabermeja y su entorno. Modalidad adulta e infantil.

Bases en www.cabrama.com

SÁBADO: 9:00 h. Comienzo del concurso. Inscripciones en el stand de información.

SÁBADO: 17:30 h.: Fallo del jurado del Concurso. Escenario Plaza de la Fuente de Abajo.

SÁBADO TARDE Y DOMINGO: Exposición y venta de cuadros participantes en la Plaza de la Fuente de Abajo.

Actividades para todos

Cencerrada

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

Ludopuzzle

SÁBADO Y DOMINGO. Diviértete con los juegos de "Ludopuzzle". Plaza de la Fuente de Abajo

Taller de Instrumentos de percusión con pieles de cabra

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:30 h. Montaje y afinado de tambor con piel de cabra. Carpa en c/Camino de Colmenar. Actividad gratuita hasta completar aforo.

Catas

Cata Miel de Málaga

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:00 h. Carpa en c/Camino de Colmenar. Actividad gratuita hasta completar aforo.

Cata Quesos de Málaga

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 14:00 h. Casa de la Cabra Malagueña. c/Corralón s/n. Actividad gratuita hasta completar aforo.



Actividades infantiles

Taller de arquitectura para niñ@s

SÁBADO: 10:00 h. a 13:00 h.: Taller de arquitectura para niños y niñas. Oficina de turismo. c/Real nº7 ACTIVIDAD CON INSCRIPCIÓN PREVIA EN: arkidtech@gmail.com



Taller de Elaboración artesanal de quesos de cabra

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 11:00 h. | Tarde: 17:00 h. Carpa en c/Camino de Colmenar. Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada). 25 plazas.

Taller de Elaboración de velas con cera de abejas

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 12:00 h. | Tarde: 16:30 h. Carpa en c/Camino de Colmenar. Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada). 25 plazas.

Taller de Cerámica de Casabermeja

SÁBADO Y DOMINGO. Tarde: 17:30 h. Carpa en c/Camino de Colmenar. Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada). 25 plazas.



Granja Escuela

Exposición de ganado

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO. Plaza de la Fuente de abajo. Exposición de ejemplares de pura raza malagueña.



¡Dale el biberón a un chivo!

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:00 h. | Tarde: 18:00 h. Plaza de la Fuente de abajo. ACTIVIDAD CON INSCRIPCIÓN PREVIA: ¡Los más pequeños se lo pasaran 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 actividad -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.

Paseos en pony

SÁBADO Y DOMINGO. Plaza de la Fuente de abajo.

Pastoreando

SÁBADO Y DOMINGO. Tarde: 18:00 h. ACTIVIDAD CON INSCRIPCIÓN PREVIA: 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 minibus). Salida en minibus desde la rotonda de la entrada al pueblo. Plazas: 18.

Casa de la Cabra Malagueña

Centro de interpretación de la Raza

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO:

Mañana: 11:00 h. a 14:00 h. | Tarde: 17:00 h. a 20:00 h. c/ Corralón s/n

Jornadas de puertas abiertas para visitar la Casa de la Cabra Malagueña



Visitas guiadas por Casabermeja

Visita al Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de la Cerámica

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 12:00 h. | 13:00 h. | Tarde: 17:00 h. 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 minibus al cementerio y a la iglesia). Plazas en cada grupo: 19



Visitas guiadas con inscripción previa

Sábado 16: Olivo Milenario y Molino del Hortelano

Mañana: 09:30 h. Salida del minibus: Venta Pedro. Visita al Olivo Milenario de Casabermeja, a la almazara Molino del Hortelano y degustación de A.O.V.E. de Casabermeja.



Domingo 17: Peñas de Cabrera

Mañana: 09:30 h. Salida del minibus: Restaurante La Huerta.

Visita a este importante enclave arqueológico de la localidad que se compone de una serie de abrigos con manifestaciones rupestres, tanto pinturas como grabados.

RESERVAS: 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 minibus).

Mercado de Quesos, productos locales y artesanía

Sábado 16 y domingo 17, de 11:00 h a 20:00 h

Disfruta de los mejores Quesos de Cabra Malagueña, Vinos de Málaga, cervezas artesanas, conservas, pan, dulces, artesanía y cerámica en el mercado ubicado en la calle Camino de Colmenar, calle Puerto de la Horca y en el Polideportivo "Antonio Sánchez Fernández".



Actuaciones

Viernes 15

22:30 h.: CONCIERTO: Escuela de Cante de la Peña Flamenca Torre Zambra, dirigida por "Juanma El Patillas". Al baile. Charo Mariscal. Escenario ubicado en c/ Puerto de la Horca

Sábado 16

13:00 h.: "Bailes de La Ruea". Itinerante.

20:30 h.: CONCIERTO: Roberto Herruzo.

Escenario ubicado en c/ Puerto de la Horca

Domingo 17

13:00 h.: Panda de Verdiales "La Torre". Itinerante.



Fiesta IX de la Cabra Malagueña del 15 al 17 septiembre 2017 CASABERMEJA

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña
Mercado de Quesos y Productos locales, artesanía y cerámica
Exposición de ganado • Actividades para niños • Música • Talleres
Minibus circular • Catas • Degustaciones • Concurso de pintura

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña

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 15 al domingo 17 de septiembre.

Tapas a concurso del V Concurso de Tapas Carta Malacitana: Chivo Lechal Malagueño cocinado con Vinos y/o Pasas de Málaga

Describa el Profesor Manuel Maeso la carne de chivo lechal de la raza malagueña como "de sugerente color rosado pálido, de textura compactada que nos advierte de su versatilidad culinaria y de su elegancia gustativa, siempre que se sepa tratar bien en los fogones, e idónea para todo tipo de alianzas gastronómicas, tanto en la cocina tradicional como en la más atrevidas y modernas elaboraciones".

Compartamos este manjar que la naturaleza nos ha dado, y cocinado con nuestras pasas y vinos, será un disfrute para nuestros sentidos. Es recordar nuestra ancestral cultura alimentaria reflejada en la Fiesta que celebra la Ciudadanía.

Consigue tu camiseta

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: 952 758 429
- Venta Pedro: Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952 758 135
- Restaurante La Posada 1890: c/ Real, 5/ Tel: 952 75 82 29
- La Terraza de Eva: c/ Picasso s/n. Tel: 863 55 38 12



Los 100 primeros que entreguen el CABRAPORTE con los 4 sellos recibirán además una magdalena de queso de Cabra Malagueña con pasas y vino elaborada por Confeitería El Molinillo!!!

Minibús Circular

El sábado 16 y domingo 17 habrá un minibús gratuito para poder completar la ruta. Recorrido: Restaurante la huerta - Rotonda entrada - Venta Pedro - Rotonda entrada - Iglesia / Rest. La Posada - Cementerio / La Terraza de Eva - Rotonda entrada - Hotel El corte - Rotonda entrada.

Jamonería-Bodega El Taxi

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

- Tapa a concurso:
Chivo Lechal Malagueño al Vino Málaga con pasas e higos elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por vino tinto Montespeso de Bodegas Tierras de Molina 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 encebollada

Peña Barcelonista

Chiringuito ubicado en el Polideportivo "Antonio Sánchez Fernández"

- Tapa a concurso:
Higadito de Chivo Lechal Malagueño gratinado encebollado y reducción al oloroso trajinero elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Sierpe de Antequera y acompañado por vino tinto roble de Bodegas Cortijo La Fuente con D.O.P. Sierras de Málaga
- RACIONES**
- Ensalada de tomate huevo de toro y queso fresco de Cabra Malagueña
 - Queso de Cabra Malagueña curado
 - Chivo Lechal Malagueño al ajillo
 - Caldereta de Chivo Lechal Malagueño
- Postres:**
- Arroz con leche de Cabra Malagueña



Podrás degustar en estos establecimientos tapas, raciones y/o menús degustación:
Precio tapa + bebida = 2.50 €
Precio Menú degustación = 19.50 € (entrante a elegir + plato principal a elegir + postre a elegir)
-bebida no incluida en el precio del menú-
Precio Ración = consulte en el establecimiento

Bar La Fuente de Abajo

Paseo Puerto de la Horca. 9. Tel: 828 417 140 / barfuentedeabajo@gmail.com

- Tapa a concurso:
Chivo Lechal Malagueño en caldereta, acompañado por un salteado de setas y champiñones con jamón elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Almazara de Gálvez y acompañado por Vino Barón de Rivero Verdejo de Bodegas Málaga Virgen
- TAPAS y RACIONES**
- Chivo Lechal Malagueño en caldereta

1996 Bar Restaurante Alba

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

- Tapa a concurso:
Pastel tibio de Chivo Lechal Malagueño al vino tinto de Málaga y pasas elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez acompañada de Vino tinto joven Gadea de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga
- MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**
- Entrantes:**
- Ensalada templada con queso de Cabra Malagueña y piñones
- Plato principal:**
- Asaduras de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras y vino blanco Sierras de Málaga
 - Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Postres:**
- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña
 - Natillas de leche de Cabra Malagueña
 - Flan de huevo con leche de Cabra Malagueña
 - Arroz con leche de Cabra Malagueña

Hotel Restaurante El Corte

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

- Tapa a concurso:
Ravioli de Chivo Lechal Malagueño gratinado con turrón salado y pasas de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia y acompañado por vino tinto joven Lagar de Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga
- RACIONES**
- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño
 - Timbal de Chivo Lechal Malagueño con puré de zanahoria morá y crujiente de queso de cabra
 - Canutillos de queso de Cabra Malagueña cremoso, tomate dulce y miel de aguacate de la Axarquía
 - Paletilla de Chivo Lechal Malagueño al horno con patatas al mortero
- Postres:**
- Espuma de yogur de leche de Cabra Malagueña, fresas y tocino de maracuyá
 - Milhojas de tiramisú con queso de Cabra Malagueña, chocolate, café y vainilla

Restaurante Zambra

Paseo Puerto De La Horca 3. Tel: 952 758 358 / zambracasabermeja@gmail.com

- Tapa a concurso:
Rissotto de queso de Cabra Malagueña y pasas con Chivo Lechal Malagueño confitado elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Almazara Gálvez y acompañado por Vino Málaga Dulce de Bodegas López García con D.O.P. Málaga
- RACIONES**
- Chivo Lechal Malagueño frito al ajillo
 - Pierna/Paletilla de Chivo Lechal Malagueño asado al estilo "Zambra"
- Postres:**
- Leche frita de Cabra Malagueña servida con helado y mermelada de mango
 - Flan de chirimoya elaborado con leche de Cabra Malagueña

Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horca.7. Tel: 952 758 808

- Tapa a concurso:
Chivo Lechal Malagueño al Vino dulce de Cómpea y pasas de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Mollienda de Gálvez y acompañado por vino tinto roble de Bodegas Lagar El Duende de Torrox con D.O.P. Sierras de Málaga
- MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**
- Entrantes:**
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Plato principal:**
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
 - Chivo Lechal Malagueño al vino dulce con pasas
 - Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño a la brasa
- Postres:**
- Natillas de leche de Cabra Malagueña
 - Arroz con leche de Cabra Malagueña

La Terraza de Eva

c/ Picasso s/n. Tel: 863 55 38 12

- Tapa a concurso:
Estofado de Chivo Lechal Malagueño con vino moscatel seco elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por vino moscatel seco Monte Faco de la Coop. UCOPAXA con D.O.P. Sierras de Málaga
- TAPAS y RACIONES**
- Estofado de Chivo Lechal Malagueño
 - Espagueti carbonara con beicon de cabrito y crujiente de queso de Cabra Malagueña
 - Pitufos de queso fresco de Cabra Malagueña, con tomate del huerto y aceite de oliva virgen extra
- Postres:**
- Trifel
 - Tabla de queso de Cabra Malagueña, con uvas pasas, nueces y vino moscatel

Restaurante La Huerta

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

- Tapa a concurso:
Chivo Lechal Malagueño relleno de chivo y pasas maceradas elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por Vino Tinto 2014 de Bodegas Lunares con D.O.P. Sierras de Málaga
- MENÚ DEGUSTACIÓN, RACIONES y TAPAS**
- Entrantes:**
- Ensalada de rúcula con rulo de Cabra Malagueña y dulce tomate huevo de toro
 - Porra de mango con Salechichón de Cabra Malagueña y requesón
 - Migas de Chivo Lechal Malagueño
- Plato principal:**
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
 - Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras
 - Riñones de Chivo Lechal Malagueño al pil-pil
- Postres:**
- Flan de arroz con leche de Cabra Malagueña
 - Flan de queso de Cabra Malagueña con mermelada de higos
 - Cujajada de leche de Cabra Malagueña con helado de melocotón y pasas

Venta Pedro

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

- Tapa a concurso:
Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño con reducción de vino dulce y pasas moscatel 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, RACIONES y TAPAS**
- Entrantes:**
- Salteado de setas, pasas y queso fresco de Cabra Malagueña
 - Patatas en caldereta de Chivo Lechal Malagueño con pasas y alcachofas
- Plato principal:**
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril con pasas moscatel
 - Chivo Lechal Malagueño en salsa de vino dulce
- Postres:**
- Gachas de vino dulce con pasas y almendras
 - Calostros de Cabra Malagueña

Asador Puerta de Málaga

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

- Tapa a concurso:
Mollejitas de Chivo Lechal Malagueño salteadas al oloroso trajinero con ajos tiernos y pasas de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Sierpe de Antequera y acompañado por Vino Tinto Roble Cortijo La Fuente D.O.P. Sierras de Málaga
- MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**
- Entrantes:**
- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña con nueces y vinagreta de frambuesa
 - Timbal de mango con queso de Cabra Malagueña y mermelada de tomate huevo de toro
 - "Ovisaillo" de patatas con Chivo Lechal Malagueño
- Plato principal:**
- Chivo Lechal Malagueño asado en horno de leña
 - Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Postres:**
- Lasaña de verduras con Chivo Lechal Malagueño y queso de Cabra Malagueña gratinado
 - Arroz con leche de Cabra Malagueña
 - Cujajada de leche de Cabra Malagueña con miel y piñones
 - Leche frita de Cabra Malagueña

La Posada de 1890

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

- Tapa a concurso:
"La Posada" elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar
- MENÚ DEGUSTACIÓN / RACIONES**
- Entrantes:**
- Tablita de quesos de Cabra Malagueña
 - Ensalada con queso de rulo de Cabra Malagueña (canónigos, manzana, nueces, tomate, rulo de cabra y vinagreta de tomate dulce)
- Plato principal:**
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Postres:**
- Arroz con leche de Cabra Malagueña
 - Gachas de leche de Cabra Malagueña