

## Pregón

Viernes 14 septiembre Plaza Fuente de Abajo  
20:00 h.: PREGÓN: a cargo de D<sup>a</sup>. Noemí Ruiz, actriz de la serie "Allí abajo". Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja. Presenta D<sup>a</sup>. Eva Torremocha. Agroecológica.

Organiza: Carta Malacitana.

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

21:30 h.: DEGUSTACIÓN GRATUITA de Quesos "Flor Bermeja", embutidos artesanales de Casabermeja elaborados por Carnicería Salvi, panes artesanos, focaccia de queso de cabra, palitos de queso y romero y bizcocho de higos macerados de Panadería Justa, empanadas y magdalenas de queso elaboradas por Confitería El Molinillo, y acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga.



## Concursos

### V 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 5º concurso de pintura al aire libre La Cabra Malagueña - Casabermeja y su entorno. Modalidad adulta e infantil. Bases en [www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)

SÁBADO: 09:00 h.: Comienzo e inscripciones en stand de información.

SÁBADO: 16:30 h.: Fallo del jurado del Concurso. Exposición y venta de los cuadros participantes en la Plaza Fuente de Abajo.

DOMINGO: Exposición y venta de los cuadros participantes Centro Cultural de Casabermeja. c/ Llana nº 4.

## Actividades para todos

### Batucada + Cencerrada



- 13:00h. a 14:00h.: Todas las personas que lo deseen podrán acudir y acompañar con su cencerro a Tanta Trampa Batucada. Salida en la Plaza del Búho.

### Showcooking en la Casa de la Cabra Malagueña

- 17:30 h. SÁBADO: "Tarta de leche de cabra" por Reme Reina y M<sup>a</sup> Ángeles Sánchez.  
- 17:30 h. DOMINGO: "Arroz con leche de cabra" por Asociación de Mujeres la Torre.

### Ludopuzzle en la Plaza Fuente de Abajo

SÁBADO Y DOMINGO. Diviértete con los juegos de "Ludopuzzle".

### Taller de Instrumentos de percusión

- 13:30 h.: Montaje y afinado de Tambor con Piel de Cabra. c/ Camino de Colmenar.

### Exposición 10º Aniversario Fiesta de la Cabra

Cuadros ganadores de anteriores ediciones del Concurso de Pintura, cuadros participantes en 2018, carteles y fotografías. Centro Cultural de Casabermeja. c/ Llana nº 4.

Sábado 15 y Domingo 16

## Catas

### Cata Miel de Málaga

- 13:00 h.: Carpa en c/ Camino de Colmenar. Actividad gratuita hasta completar aforo.

### Cata Quesos de Málaga

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



Sábado 15 y Domingo 16

## Actividades infantiles



### Juegos Tradicionales

Mañana: 12:30 h. a 14:30 h. | Tarde: 16:30 h. a 18:30 h.:  
Juegos Tradicionales Infantiles por CHIKITILANDIA, en la Plaza Fuente de Abajo.

### Pintacaras por Chikitilandia

SÁBADO Y DOMINGO: Divertidas Pintacaras en la Plaza Fuente de Abajo.

### 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 adquirir el 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.

Sábado 15 y Domingo 16

## Granja Escuela



### Exposición de ganado

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

### ¡Dale el biberón a un chivo!

Mañana: 13:00 h. | Tarde: 18:00 h. Plaza 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. Precio: 3 € (pago directo a la entrada) Plazas: 25 en cada taller.

### Pastoreando

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). Precio: 2 € (pago directo en el minibus). Salida en minibus desde la rotonda de la entrada al pueblo. Plazas: 18.

### Paseos en pony SÁBADO Y DOMINGO. Plaza Fuente de abajo.

(\*) Es necesario realizar inscripción previa, para ello indicar: NOMBRE completo; fecha de NACIMIENTO, DNI, DÍA y HORA de la visita o de la actividad - sábado o domingo - en el correo electrónico: [visitacasabermeja@gmail.com](mailto:visitacasabermeja@gmail.com) o en el teléfono: 952 75 82 75 / 952 75 83 77.

Sábado 15 y Domingo 16

## Casa de la Cabra Malagueña



### Centro de interpretación de la Raza

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

Viernes, Sábado y Domingo

Sábado 15 y Domingo 16

### Visitas guiadas por Casabermeja

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 15: 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.

#### Domingo 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.

RESERVAS: indicar nombre completo, fecha de nacimiento, DNI y el lugar para el que realiza la reserva, en el correo electrónico: [visitacasabermeja@gmail.com](mailto:visitacasabermeja@gmail.com) o en el teléfono: 952 758 275 y 952 758 377.



### 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, 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

Sábado 16  
13:00 h.: Panda de Verdiales "La Torre." Itinerante.  
21:00 h.: CONCIERTO: Alex Sucino y su grupo. Escenario ubicado en c/ Puerto de la Horca

Sábado 16 y Domingo 17  
Tanta Trampa Batucada. Itinerante.



Colaboran:



Colabora:



Financia:



Organiza:



ruta gastronómica de los productos de la cabra malagueña ... minibus circular  
mercado de quesos y productos locales, artesanía y cerámica ... exposición de ganado  
actividades para niños ... música ... talleres ... catas ... concursos de pintura

## • Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña •

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes desde el viernes 14 al domingo 16 de septiembre

### Tapas a concurso del VIII Concurso de Tapas Carta Malacitana

La Carta Malacitana, asociación que promueve y difunde la cultura alimentaria malagueña, celebra su 8º concurso de tapas entre los establecimientos del municipio. Las tapas a concurso en la décima edición de la Fiesta de la Cabra Malagueña deben integrar el Chivo Lechal Malagueño o los Quesos de Cabra Malagueña con otros productos de Málaga (vino, pasas, almendras, productos de la vendega, miel, etc.). La tapa además debe estar cocinada con un aceite de oliva virgen extra elaborado en la provincia y debe ser marinada con un vino con D.O.P. Málaga o Sierras de Málaga.

## • 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 1 establecimiento de la **periferia** de la fiesta:

**Asador Puerta de Málaga:** Paseo Puerto De La Horca 25. Tel: 952758554

**Restaurante La Posada de 1890:** c/ Real, 5/ Tel: 952758229

**El Tapiteo:** Arroyo Cantarranas s/n. Tel: 653057726

- Al menos 1 establecimiento de **fuera del casco urbano**:

**Venta Pedro:** Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952758135

**Restaurante La Huerta:** Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952758129

**Hotel Rural El Corte:** Autovía A-45, salida 127. Tel: 952758429



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

## • Minibús Circular •



El sábado 15 y domingo 16 habrá un **minibús gratuito** para poder completar la ruta. Recorrido: Restaurante la huerta - Rotonda entrada / El Tapiteo - Venta Pedro - Rotonda entrada - Iglesia / Centro Cultural / Rest. La Posada - Cementerio - Rotonda entrada - Hotel El corte - Rotonda entrada.

11 bares y restaurantes componen la ruta gastronómica de los productos de la 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**



**1996 Bar Restaurante Alba**

Paseo Puerto de la Horca, 1 Tel: 952 758 232

Tapa a concurso:  
 Champiñón relleno de Chivo Lechal Malagueño y mayonesa de leche de Cabra sobre una base de crema de queso "Flor Bermeja", elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez y acompañado por Vino tinto Cortijo la Fuente con D.O.P. Sierras de Málaga

**TAPAS**

- Crujiente de Chivo Lechal Malagueño
- Champiñón relleno de Chivo Lechal Malagueño
- Rulo de beicon con queso de Cabra Malagueña y cebolla caramelizada

**RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño a la Vendega de Málaga
- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño

**Postres:**

- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña
- Natillas de leche de Cabra Malagueña
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

1996restaurantalba3@gmail.com

**Restaurante La Romana**

Paseo Puerto de la Horca, 7 Tel: 952 758 608

Tapa a concurso:  
 Chivo Lechal Malagueño al Vino dulce de Còmpeta y pasas de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molienda de Gálvez y acompañado por vino tinto orianza Primera Intención con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN, TAPAS 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

**Restaurante La Huerta**

Ctra. Colmenar km. 1 Tel: 952 758 128

Tapa a concurso:  
 Champiñón gratinado con delicias de Cabra Malagueña elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por Vino Tinto Crianza Lagar de Cabrera de bodegas A. Muñoz Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN, RACIONES Y TAPAS**

**Entrantes:**

- Ensalada tricolor con rulo de Cabra Malagueña y vinagreta de mango
- Guacaporra con croquetas de Chivo Lechal Malagueño
- Tostón de queso fresco de Cabra Malagueña con miel de caña

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo con patatas a lo pobre y salteado de verduras frescas
- Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras, patatas a lo pobre y alcachofas
- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño con cous-cous

**Postres:**

- Brochetas de riñoncitos de Chivo Lechal Malagueño con patatas a lo pobre y verduras
- Flan de higos con leche de Cabra Malagueña
- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

pepiflores@hotmail.com

**Bar Restaurante El Tapiteo**

Calle Arroyo Cantarranas s/n. Tel: 653 057 726

Tapa a concurso:  
 Buñuelo de rulo de queso de cabra con miel de abejas y mermelada de pimientos caseros elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por vino tinto joven Lagar de Cabrera de Bodegas A. Muñoz Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga

**RACIONES Y MENÚ DEGUSTACIÓN**

**Entrantes:**

- Ensalada templada de queso de Cabra Malagueña
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña

**Plato principal:**

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

**Postres:**

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

eltapiteo@gmail.com

**Chiringuito Cabrermeja**

Chiringuito ubicado en la Plaza Fuente de Abajo

Tapa a concurso:  
 Chivo Lechal Malagueño a la pastoril elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por vino Málaga Virgen de Bodegas Málaga Virgen con D.O.P. Málaga

**RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño

**La Posada de 1890**

c/ Real, 5 / Tel: 952 758 228

Tapa a concurso:  
 "La Posada" elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Borbollón de Riogordo y acompañado por Vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar

**MENÚ DEGUSTACIÓN / RACIONES**

**Entrantes:**

- 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

laposada1890@hotmail.com

**Asador Puerta de Málaga**

Paseo Puerto De La Horca 25 Tel: 952 758 554

Tapa a concurso:  
 Arroz meloso de Chivo Lechal Malagueño con sus higaditos 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:**

- Timbal de mango con queso de cabra y mermelada de tomate huevo de toro de la Finca Gazpachuelo
- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña con nueces y vinagreta de frambuesa
- Arroz meloso de Chivo Lechal Malagueño con sus higaditos

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño asado en horno de leña
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Pastel de Chivo Lechal Malagueño, berenjena y verduras naturales

**Postres:**

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Cujada de leche de Cabra Malagueña con miel y piñones
- Flor de queso de Cabra Malagueña con frambuesa

asadorpuertademalaga@gmail.com

**Chiringuito Productos de la Cabra Malagueña**

Chiringuito ubicado en Polideportivo Antonio Sánchez Fernández

Tapa a concurso:  
 Hamburguesita de Chivo Lechal Malagueño con rulo de queso de Cabra Malagueña elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Colmenar y acompañado por vino tinto joven Lagar de Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga

**RACIONES**

- Paté de Chivo Lechal Malagueño
- Croquetas de salchichón de Cabra Malagueña
- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

**Restaurante Zambra**

Paseo Puerto de la Horca, 3 Tel: 952 758 358

Tapa a concurso:  
 Chivo estofado con Vino Tinto de Málaga elaborado con aceite de la Almazara Gálvez de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto Roble Rebalaje de Bodegas Antakira con D.O.P. Sierras de Málaga

**TAPAS**

- "Callos" de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño frito al ajillo

**RACIONES**

- Ensalada Zambra con Queso de Cabra Malagueña
- "Callos" de Chivo Lechal Malagueño
- Bocaditos de Queso de Cabra Malagueña Frito con Mermelada de Higos
- Ensalada Griega con Queso Fresco de Cabra Malagueña
- Estofado de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño frito al ajillo
- Brochetas de Chivo Lechal Malagueño con Migas
- Costillar de Chivo Lechal Malagueño al estilo de la Casa

**Postres:**

- Crema de Limón elaborada con Leche de Cabra Malagueña
- Flan de Queso de Cabra con carne de Membrillo

zabraacasabermeja@gmail.com

**Venta Pedro**

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952 758 135

Tapa a concurso:  
 Ravioli relleno de Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra con salsa de frutos rojos elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia del Molino de aceite de Casabermeja, acompañado por Vino tinto Seis + Seis de Bodegas Doña Felisa con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

**Entrantes:**

- Potaje de garbanzos con verdura y Chivo Lechal Malagueño

**Plato principal:**

- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño

**Postres:**

- Leche de Cabra frita
- Arroz con leche de cabra
- Calostros de Cabra Malagueña

**RACIONES**

- Asadura de Chivo Lechal Malagueño
- Riñones de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
- Queso curado de Cabra Malagueña
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Cous-cous con Chivo Lechal Malagueño

hotelventa Pedro@gmail.com

**Hotel Restaurante El Corte**

Autovía A-45, salida 127. Tel: 952 758 428

Tapa a concurso:  
 Hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño con queso curado, mayonesa de Ras El Haunout y rúcula elaborada con Aceite Hojiblanca Molino del Hortelano y acompañado por vino tinto joven Lagar de Cabrera de bodegas A. Muñoz Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga

**TAPAS**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

**RACIONES**

- Ensalada de rulo de queso de cabra caramelizado, papaya y vinagreta de mango y piñones
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Arroz con leche de cabra y coco caramelizado

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

- Paté de Chivo Lechal Malagueño con cebolla confitada de higos y sus tostas
- Raviolis de Chivo Lechal Malagueño con puré de patata trufado
- Mousse de queso de cabra, chocolate blanco y negro y granizado de fresas

info@hotelcorte.com

