

## Pregon

Viernes 20 de septiembre.

Plaza Fuente de Abajo

20:00 h. PREGÓN. D. Juan Manuel Micocheo Puig, Veterinario especialista en ganado caprino y desarrollo rural. Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja. Presenta D. Marcos Chacón García, Periodista y Miembro de La Carta Malacitana. Organizado por Carta Malacitana.  
21:15 h. Fallo del jurado de la tapa ganadora del "IX Concurso de Tapas Carta Malacitana".  
21:30 h. DEGUSTACIÓN GRATUITA de Quesos Flor Bermeja; embutidos artesanales de Casabermeja elaborados por Carnicería Salvi; panes artesanos y bizcochos de Panadería Justa; empanadillas con queso de cabra y pastel de queso de cabra con frutos variados elaborados por Confeitería El Molinillo, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga.  
Tras la degustación continuará la fiesta con la actuación de un DJ!



## Concurso de pintura

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.  
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 el Centro Cultural de Casabermeja, c/Llana nº 4. Bases en [www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)

## Casa de la Cabra Malagueña

c/ Corralón s/n. Casabermeja

### Jornada de puertas abiertas

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO:  
Mañana: 11:00 h. a 14:00 h. | Tarde: 16:00 h. a 19:00 h.

Jornadas de puertas abiertas para visitar el Centro de Interpretación de la Raza

### Cata Miel de Málaga

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:00 h.  
Actividad gratuita hasta completar aforo.

### Cata Quesos de Málaga

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 14:00 h.  
Actividad gratuita hasta completar aforo.

### SHOWCOOKING

SÁBADO: Tarde: 17:30 h. "Tarta de queso de cabra" por Reme Reina "Blog Alsurdelsur"  
DOMINGO: Tarde: 17:30 h. "Gachas con leche de cabra" por Asociación de Mujeres Torre  
Actividad gratuita hasta completar aforo.

## Mercado de Quesos, productos locales y artesanía

Sábado 21 y domingo 22, 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".



## Actividades infantiles

### 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.

### Juegos tradicionales, manualidades y pintacaras

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 12:30 h.-14:30 h. | Tarde: 16:30 h.-18:30 h.  
Carpa en la Plaza Fuente de Abajo

### Taller de Fuego y pinturas rupestres

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:00 h. Carpa en c/Camino de Colmenar

### 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, DNI y teléfono, así como el día y hora de la actividad -sábado o domingo- para el que realiza la reserva) en el correo: [turismo@casabermeja.es](mailto:turismo@casabermeja.es) o en los teléfonos: 637 58 29 77 / 952 75 82 75. 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, DNI y teléfono, así como el día de la visita -sábado o domingo- para el que realiza la reserva) en el correo electrónico: [turismo@casabermeja.es](mailto:turismo@casabermeja.es) o en los teléfonos: 637 58 29 77 / 952 75 82 75. Precio: 2 € (pago directo en el minibus). Salida en minibus desde la rotonda de la entrada al pueblo. Plazas: 18.



## 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 21: 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 22: 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: indicando nombre completo, fecha de nacimiento, DNI y teléfono así como el lugar para el que realiza la reserva, en el correo electrónico: [turismo@casabermeja.es](mailto:turismo@casabermeja.es) o en los teléfonos: 637 58 29 77 / 952 75 82 75. Precio: 2 € (pago directo en el minibus).

## Exposición

Exposición de artistas locales y de cuadros participantes en el concurso de pintura

Centro Cultural de Casabermeja. c/Llana nº4. Casabermeja

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO:  
Mañana: 11:00 h. a 15:00 h. | Tarde: 16:00 h. a 19:00 h.



## Música

### Taller

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 12:45 h. "Instrumentos de percusión".  
Montaje y afinado de tambor con piel de cabra. Iniciación a la percusión.  
Carpa en c/Camino de Colmenar.

### Pasacalles "Afro Bi Ara".

SÁBADO Y DOMINGO. Mañana: 13:30 h. | Tarde: 16:00 h.  
Acompáñalos con tu cencerro. Salida desde c/Camino de Colmenar.

### Verdiales

SÁBADO. Mañana: 12:00 h.: Panda de Verdiales "La Torre." Itinerante.

### Javier Ojeda en concierto

DOMINGO. Tarde: 18:00 h.: Plaza de la Fuente de Abajo.



Diseño: La Leonera Comunicación



Colaboran:



Colabora:

Asesores Gastronómicos:



Patrocina:



Organiza:

# XI FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA



CASABERMEJA  
DEL 20 AL 22 DE SEPTIEMBRE 2016

# Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 12.00 h a 16.00 h y de 20.00 h a 23.00 h desde el viernes 20 al domingo 22 de septiembre.

## Tapas a concurso del IX Concurso de Tapas Carta Malacitana: Chivo Lechal Malagueño cocinado con Pistacho

El fruto del árbol del pistacho procedente de Oriente Medio, fue considerado un manjar solo accesible a la realeza: llegó a Europa a través de las rutas comerciales de la época. Es considerado el más goloso de los frutos secos, es nutritivo y promueve la salud en general. Es el producto de moda en la llamada "nueva cocina".

Disfrutemos de esta golosina que también se cultiva en tierras malagueñas, y que junto con nuestros vinos, aceites, derivados del caprino y de la buena mano de nuestros mesoneros ofrecen una ocasión única de deleite de nuestra "Alimentación Mediterránea" en la fiesta homenaje a nuestra autóctona "Cabra de Raza Malagueña".



Podrás degustar en estos establecimientos tapas, raciones y menús degustación:

**Precio tapa + bebida = 3,50 €**  
**Precio Menú degustación = 22,50 €**  
 (entrante a elegir + plato principal a elegir + postre a elegir)  
 -bebida no incluida en el precio del menú-  
**Precio Ración = consulte en el establecimiento**

## 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, chiringuitos 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  
**Restaurante La Posada de 1890:** c/ Real, 5  
**La Terraza de Eva:** c/ Picasso s/n  
**El Tapiteo:** Arroyo Cantarranas s/n

- Al menos 1 establecimiento de **fuera del casco urbano:**  
**Venta Pedro:** Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche  
**Restaurante La Huerta:** Ctra. Colmenar km 1  
**Hotel Rural El Corte:** Autovía A-45, salida 127  
**Hotel Casabermeja:** Autovía A-45, salida 124

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

## Minibús Circular

El sábado y domingo de 12 h. a 20 h. habrá un minibús circular gratuito para poder completar la ruta. Recorrido: Restaurante la huerta - Hotel Casabermeja - Rotonda entrada - Venta Pedro - Rotonda entrada - Iglesia/La Posada de 1890 - La Terraza de Eva/Cementerio - Rotonda entrada - Hotel El corte - Rotonda entrada.

## Chiringuito Club Deportivo Casabermeja

Chiringuito ubicado en Polideportivo Antonio Sánchez Fernández

Tapa a concurso:

**Chivo Lechal Malagueño al ajillo con pistacho**

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez y acompañado por Vino verdejo Barón de Rivero de Bodegas Málaga Virgen con D.O.P. Sierras de Málaga

**RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo con pistacho
- Queso curado de Cabra Malagueña con mermelada de mango y frambuesa

## Hotel Restaurante El Corte

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

Tapa a concurso:

**Ravioli de Chivo Lechal Malagueño con pera, vainilla y salsa agri dulce de pistacho** elaborado con Aceite Hojiblanca de aceites de Sierra de Yeguas 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
  - Mini mollete de Chivo Lechal Malagueño, queso de cabra y rúcula
- RACIONES**
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
  - Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño a la brasa
  - Paté de Chivo Lechal Malagueño con cebolla confitada y mermelada de melocotón
  - Crema tostada con leche de Cabra Malagueña con granizado de café

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Entrante:

- Ensalada de queso curado de Cabra Malagueña, higos, granada y vinagreta de pistachos y frambuesas

**Plato principal:**

- Pierna de Chivo Lechal Malagueño rellena de orejones y pasas acompañado de pastel de patata y col

**Postre:**

- Mousse de queso de Cabra Malagueña con espuma de pistacho

## Hotel Casabermeja

Autovía A-45, salida 124. Tel: 952 758 350 / hotelrestaurantecasabermeja@gmail.com

Tapa a concurso: **Chivo Lechal Malagueño macerado con vino dulce Mountain con salsa de pistacho y lluvia de pistacho natural**

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Molino Casabermeja y acompañado por Vino Primera Intención "MOUNTAIN" de Bodegas José Molina de Colmenar con D.O.P. Málaga

**TAPAS y RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo tradicional de la casa
- Chivo Lechal Malagueño macerado con vino dulce Mountain con salsa de pistacho

**Postres:**

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

## Chiringuito El Rinconcito

Chiringuito ubicado en la Plaza Fuente de Abajo

Tapa a concurso:

**Chivo Lechal Malagueño con patatas chips y virutas de pistacho** elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez y acompañado por **Vino dulce de los Montes de Bodegas Antonio Muñoz Cabrera**

**RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

## Venta Pedro

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

Tapa a concurso:

**Flamenquin de berenjena relleno de Chivo Lechal Malagueño con crema de pistachos y fruta confitada** elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino de aceite de Casabermeja y acompañado por **Vino tinto Seis + Seis de Bodegas Doña Felisa con D.O.P. Sierras de Málaga**

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Entrantes:

- Ensalada de Chivo Lechal Malagueño, queso de Cabra Malagueña, fruta y vinagreta de mostaza

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño en salsa a la pastoril

**Postres:**

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

**RACIONES:**

- Ensalada de queso de rulo
- Ración de queso fresco o curado
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño en salsa
- Chuletillas de chivo al ajillo o plancha
- Chivo Lechal Malagueño en salsa a la pastoril
- Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño y fruta

**Postres:**

- Brownie de chocolate y queso de Cabra Malagueña
- Tarta de queso de Cabra Malagueña
- Leche de cabra frita
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

## Bar Restaurante El Tapiteo

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

Tapa a concurso:

**Camperito de Chivo Lechal Malagueño con rulo de queso de Cabra Malagueña y pistacho** elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez y acompañado por **Vino tinto joven Lagar de Cabrera de Bodegas A. Muñoz Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga**

**MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**

Entrantes:

- Ensalada templada de queso de Cabra Malagueña y pistacho
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Ajoblanco

**Plato principal:**

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

**Postres:**

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Natillas con leche de Cabra Malagueña
- Tarta de piña y otros postres

## Restaurante Zambra

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

Tapa a concurso:

**Bienesabe salado de Chivo Lechal Malagueño**

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Gotas de Gloria de Antequera y acompañado por **Vino Tinto de Bodega Malvajo de Mijas**

**TAPAS**

- Chivo Lechal Malagueño frito al ajillo
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño a la plancha o con costra

**RACIONES**

- Chivo Lechal Malagueño frito al ajillo
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño a la plancha o con costra
- Chivo Lechal Malagueño a la montura
- Pierna de Chivo Lechal Malagueño al tomillo
- Ensalada Zambra con Queso de rulo de Cabra Malagueña
- Canelones de queso de Cabra Malagueña y espinacas

## Restaurante La Huerta

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

Tapa a concurso:

**Bastón dulce de Chivo Lechal Malagueño con pistacho de Archidona** elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por **Vino blanco Lagar de Cabrera de bodegas A. Muñoz Cabrera con D.O.P. Sierras de Málaga**

**MENÚ DEGUSTACIÓN, RACIONES y TAPAS**

Entrantes:

- Ensalada de rulo de Cabra Malagueña
- Milhojas de paté de Chivo Lechal Malagueño y queso de rulo de Cabra Malagueña
- Arroz con Chivo Lechal Malagueño

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño en caldereta
- Asadurita encebollada de Chivo Lechal Malagueño
- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño con crema de pistacho

**Postres:**

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Cujada con leche de Cabra Malagueña, miel y pistachos
- Flan de queso con leche de Cabra Malagueña

## La Posada de 1890

c/ Real, 5/ Tel.: 952 758 229 / lapsada1890@hotmail.com

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**

**RACIONES**

- Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a baja temperatura

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Entrante:

- Ensalada de canónigos con queso de rulo de Cabra Malagueña

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

**Postres:**

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

## La Terraza de Eva

c/ Picasso s/n. Tel: 683 55 38 12

Tapa a concurso:

**Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño con pistacho** 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**

- Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño con pistacho
- Croquetas caseras de queso de Cabra Malagueña
- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Espagueti con pesto de pistacho y queso de Cabra Malagueña

**Postres:**

- Trifel: natillas con leche de Cabra Malagueña, gelatina de frambuesa y nata montada

## Restaurante La Romana

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

Tapa a concurso:

**Chivo Lechal Malagueño en salsa de pistacho**

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia y acompañado por **Vino tinto joven Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga**

**MENÚ DEGUSTACIÓN, TAPAS y RACIONES**

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Ensalada con queso fresco de Cabra Malagueña

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño en salsa de pistacho
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño

**Postres:**

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Flan de queso de Cabra Malagueña

## 1996 Bar Restaurante Alba

Paseo Puerto de la Horca 1. Tel: 952 758 232 / 1996restaurantalba3@gmail.es

Tapa a concurso:

"BAR ALBA"

elaborada 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**

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

**MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**

Entrantes:

- Ensalada de queso de Cabra Malagueña

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

**Postres:**

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

## Asador Puerta de Málaga

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

Tapa a concurso: **Patata rellena de Chivo Lechal Malagueño, queso de cabra, pistachos, mermelada de mango y alioli de hierbabuena**

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

**MENÚ DEGUSTACIÓN y RACIONES**

Entrantes:

- Ensalada de queso de Cabra Malagueña con nueces y vinagreta de frambuesa
- Guisaillo de patatas con Chivo Lechal Malagueño

**Plato principal:**

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño asado en horno de leña
- Lasaña de Chivo Lechal Malagueño con verduras y queso de Cabra Malagueña gratinado

**Postres:**

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