

• Consigue tu camiseta de la Fiesta de la Cabra Malagueña

Para ello adquiere tu **CABRAPORTE** por 3 € en el stand del Ayuntamiento: un pasaporte que deberás rellenar con 6 sellos de los bares y restaurantes de la ruta gastronómica por consumir una tapa o menú especial de la fiesta. Es obligatorio que selles en al menos 2 bares que se encuentren en la **periferia** de la zona del mercado:

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

Restaurante La Huerta: Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952 75 81 29

Restaurante La Posada: c/ Real, 5/7. Tel: 952 75 82 29

Bar Casino: C/ Real, 34. Tel: 674 730 892

Los 100 primeros que entreguen el CABRAPORTE con los 6 sellos recibirán además una tartaleta de queso de Cabra Malagueña elaborada por Confitería El Molinillo!!!



• Minibús Lanzadera •

El sábado 19 y domingo 20 habrá un **minibús gratuito** que une el parking principal ubicado en el antiguo campo del fútbol El Recoillo, situado en el Polígono la Huerta con la zona del mercado y talleres de la fiesta, con servicio ininterrumpido **desde las 12:00 h. a las 20:00 h.**

¡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 •

<p>Peñas de Cabrera</p> <p>Importante enclave arqueológico compuesto de una serie de abrigos con manifestaciones rupestres, tanto pinturas como grabados.</p>	<p>Fábrica de Aceite</p> <p>Empresa familiar, dedicada a la obtención de aceite de oliva virgen extra, directamente de la aceituna y con la elaboración más natural.</p>	<p>Iglesia Nuestra Señora del Socorro</p> <p>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.</p>
<p>Olivo Milenario</p> <p>Mejor Olivo Monumental de España 2013. Olivo de Arroyo Carnicero de Casabermeja. Una auténtica Catedral de madera viva.</p>	<p>Convento San Sebastián</p> <p>Fue declarado Monumento Nacional en 1.980. Pequeña ciudad de los muertos -originales parterres, túmulos y pináculos.</p>	<p>Museo de Cerámica</p> <p>El único museo dedicado a este arte de la provincia. Alberga una exposición de más de 200 piezas de diversos países.</p>

• MIÉRCOLES 16 •

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 18 •

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

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

20:00 PREGÓN: D. Virgilio Martínez Enamorado Ldo. y Doctor en Historia Medieval por la Universidad de Málaga y Diplomado en Lengua Árabe. 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 "V Concurso de Tapas Carta Malacitana". Plaza Fuente de abajo

21:30 DEGUSTACIÓN GRATUITA: Quesos de Málaga, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Embutidos elaborados por Carnicería Salvi y Carnicería Hermanos Vallejo del Supermercado Covirán. Plaza Fuente de abajo

22:30 CONCIERTO: "D' Lunares" Camino de Colmenar (junto a la zona del mercado de quesos)

• SÁBADO 19 y DOMINGO 20 •

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): Peñas de Cabrera. Salida: Restaurante La Huerta

09:30 VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): Olivo Milenario de Casabermeja, fábrica de aceite Molino del Hortelano y degustación de aceites de Casabermeja. Salida: Restaurante Venta Pedro

11:00 CENCERRADA: Todas las personas que lo deseen podrán acudir con su cencerro para dar comienzo la jornada de fiesta. Salida: Plaza del Búho

11:00 VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 1

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

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

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

12:00 SÁBADO: 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! Entrada del polideportivo "Antonio Sánchez Fernández"

12:00 VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 2

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 3

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. 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 de cuadros participantes en el Concurso de Pintura al aire libre y fallo del jurado. C/ Arroyo Cantarranas.

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

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

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

18:30 DEGUSTACIÓN GRATUITA: Dulces de Casabermeja: SÁBADO: Presentación y degustación de la "Tartabermeja" elaborada por la Confitería El Molinillo. DOMINGO: Dulces de Panadería Justa Panadería Pedraza Divina Providencia y Panadería Nuestra Señora del Socorro. Zona del mercado de quesos

20:30 SÁBADO: CONCIERTO: "Apaloseco" Camino de Colmenar (junto a la zona del mercado de quesos)



7ª FIESTA CABRA MALAGUEÑA Casabermeja del 18 al 20 septiembre 2015

* Mercado de quesos, productos locales, artesanía y cerámica *
 * Paseos en burro gratuitos para niños *
 * Exposición de ganado caprino de pura raza malagueña *
 * Demostración de modelado en barro de una cabra malagueña, por un escultor del taller de cerámica de Casabermeja *
 * Concurso de Pintura al Aire Libre: "La Cabra Malagueña - Casabermeja y su entorno", sábado 19 de septiembre. 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 18 al domingo 20 de septiembre.
 El horario de la zona expositiva y del mercado será de 11:00 h a 20:00 h. (sábado 19 y domingo 20)



1996 Bar Restaurante: alba

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

Tapa a concurso:

Canelón de Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez acompañada de Vino tinto Montespejo joven de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Entremeses de productos de la Cabra Malagueña
- Canelones de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra
- Champiñones rellenos con queso de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Asaduras de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras
 - Chivo Lechal Malagueño al ajillo
 - Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero

Postres:

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

El Tapiteo

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

Tapa a concurso:

Rollito árabe de Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra con un toque de miel de caña elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Molino de Casabermeja y acompañado por Vino Barón de Rivero Verdejo con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Ensalada mezzum con frutos secos y queso de cabra aderezado con vinagreta de albahaca
- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Crema de calabacín espolvoreada con queso de cabra

Plato principal:

- Pierna de Chivo Lechal Malagueño al horno con tomillo y miel
- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño

Postres:

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

Asador Puerta de Málaga

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

Tapa a concurso:

Crujiente de manitas y paletilla de Chivo Lechal Malagueño con queso y miel de romero elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino Tinto Lunares con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Timbal de mango con queso de cabra y mermelada de tomate 'huevo de toro' de la Finca 'El Gazpachuelo'
- Ensalada de queso fresco de cabra con nueces y vinagreta de frambuesa
- Callos con garbanzos de Chivo Lechal Malagueño

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño asado en horno de leña
- Lasaña de Chivo Lechal Malagueño gratinada con queso semicurado Montes de Málaga

Postres:

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

Restaurante El Puerto

Paseo Puerto de la Horea, 54. Tel: 952 758 077 / restauranteelpuerto@hotmail.es

Tapa a concurso:

Hamburguesita de Chivo Lechal Malagueño con cebolla caramelizada y queso de cabra elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia variedad pival y acompañada por Vino tinto Chichilla Roble de Bodegas Doña Felisa de Ronda con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Paté de Chivo Lechal Malagueño con mermelada de arándanos
- Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de mostaza y miel

Plato principal:

- Croquetas de queso de cabra
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Mousse de queso fresco de cabra y crema de membrillo

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña



Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horea 7. Tel: 952 758 608

Tapa a concurso:

Tosta de Chivo Lechal Malagueño con queso de rulo de cabra y miel de romero elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja 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)

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

Postres:

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

Restaurante La Huerta

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

Tapa a concurso:

Pastel de hojaldre de Chivo Lechal Malagueño con queso fresco de cabra y mermelada casera de higos elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por Vino Tinto Lunares con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada otoñal con queso fresco de cabra y frutos secos
- Surtido de tostas de queso de cabra
- Tomate picado a los 3 quesos aromatizados

Plato principal:

- Chivo Lechal malagueño al ajillo con patatas a lo pobre
- Chivo Lechal Malagueño en salsa con arroz y verduras

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Queso fresco de cabra con carne de membrillo
- Pudding con leche de Cabra Malagueña
- Cuajada de leche de Cabra Malagueña y miel

Bar La Fuente de Abajo

Paseo Puerto de la Horea, 9. Tel: 628 417 140 / apacheo@hotmail.es

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño al pimentón con guarnición de patatas al queso elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por Vino dulce de la Sierra de Cómpeña

TAPAS

- Bolas de queso de cabra con pasas

Chiringuito Cabrermeja

Plaza de la Fuente de Abajo

Tapa a concurso:

Minimollete de Chivo Lechal Malagueño con crema de queso de cabra y rúcula elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Almazara Gálvez y acompañado por Vino blanco de Bodegas Cortijo la Fuente de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Croquetas de Cabra Malagueña
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño
- Hamburguesa de Cabra Malagueña
- Migas con carne de Cabra Malagueña
- Estofado de Chivo Lechal Malagueño

La Posada - Chiringuito La Posada

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

También dispone de un chiringuito ubicado en la plaza de la Fuente de Abajo (no sirve menú degustación)

Tapa a concurso:

Tostada con cebolla caramelizada, queso semicurado de cabra y croqueta de Chivo Lechal Malagueño elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Colmenar y acompañado por Vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Ensalada con queso de rulo de cabra caramelizado, canónigos, nueces, queso fresco y tomate con vinagreta de tomate dulce
- Degustación de quesos de Cabra Malagueña (fresco, semicurado y curado de leche cruda)

Plato principal:

- Chivo Lechal malagueño al ajillo

Postres:

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

Jamonería-Bodega El Taxí

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

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño en salsa de queso de cabra elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Colmenar acompañada de Vino tinto Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Croquetas de queso de cabra con miel de caña
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

Chiringuito Bar Jubilado

Zona del mercado de quesos

Tapa a concurso:

Rulo de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra y toque de miel de abeja elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino blanco Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Chivo Lechal Malagueño en salsa

Chiringuito Peña Barcelonista de Casabermeja

Polideportivo Antonio Sánchez Fernández

Tapa a concurso:

Canelones de Chivo Lechal Malagueño gratinados con queso de cabra elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Crianza Bodegas José Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada de queso fresco de cabra con frutos secos
- Canelones de Chivo Lechal Malagueño gratinados con queso de cabra

Plato principal:

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

Postres:

- Cuajada de leche de Cabra Malagueña con miel de romero
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

El Casino Casabermeja - Chiringuito El Casino

C/ Real, 34. Tel: 628 898 337

También dispone de un chiringuito ubicado en el Polideportivo Antonio Sánchez Fernández

Tapa a concurso:

Chuletita de Chivo Lechal Malagueño con corona de queso de cabra y salsa de higos elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino dulce de Bodegas Francisco Blanco de Colmenar

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Vol-au-vent de queso de cabra variado, mahonesa, ensalada y nuez
- Ensalada de queso de cabra

Plato principal:

- Guiso de Chivo Lechal Malagueño tradicional

Postres:

- Tarta de queso de cabra con mermelada de frambuesa

Pizzería Pedriza

c/ Puerto de la Horea, 17 Alto / Tel: 638 484 928

Tapa a concurso:

Lasaña de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Chivo Lechal malagueño al ajillo
- Tosta de queso de cabra con mermelada de higos
- Porción de pizza de queso de cabra
- Ensalada de tomate con queso de cabra

Venta Pedro

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952 758 135 / marilolque21@gmail.com

Tapa a concurso:

Canelones con carne picada de Chivo Lechal Malagueño al gratén elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Eneaste de Bodegas Chinchilla con D.O.P. Sierras de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada con queso de cabra, nueces y vinagreta de pistacho
- Guiso de Chivo Lechal Malagueño con patatas

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño a la cazadora
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño adobadas
- Chivo Lechal Malagueño estofado

Postres:

- Calostros de la infancia
- Bizocho de flan con leche de cabra y vino de Málaga

Concurso de tapas Carla Malacitana