

Pregón

Camino de Colmenar

VIERNES 13

20 H.
Pregón: Alba Consuelo Montiel
Martín, hija y nieta de ganader@s y
mujer rural como signo de
identidad. Graduada en Ciencias
Políticas y de la Administración por
la UGR Responsable de
Juventudes de COAG Málaga.

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 XII concurso de tapas
Carta Malacitana.

21.30 H.
La Banda Municipal de música de
Casabermeja ameniza el comienzo
de la Fiesta de la Cabra con un
repertorio de Pasodobles.

21.30 H.
Degustación gratuita de Quesos
Flor Bermeja, embutidos
artesanales de Casabermeja
elaborados por Carnicería
Casabermeja y Carnicería
Hermanos Vallejo, panes artesanos
de la Panadería Ntra. Sra. del
Socorro y un toque dulce final a
cargo de la Confitería el Molinillo.

Taller Cerámica

SÁBADO Y DOMINGO. 12 H. Y 18:30 H.
Carpas Camino de Colmenar.
Aforo máximo 10 pax Inscripciones
☎ 685 90 46 03

A cargo del Museo-Taller
Barros El Lugar

Mercado de quesos, productos locales y artesanía

SÁBADO Y DOMINGO DE 11 H. A 20 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 el Paseo
Puerto de la horca y en el
Polideportivo “Antonio Sánchez
Fernández”.

Granja escuela

**Exposición de Ganado
SÁBADO Y DOMINGO.**
Plaza de la Fuente de abajo

Exposición de chivos de pura raza
malagueña

**¡Dale el biberón
a un Chivo!**
SÁBADO Y DOMINGO. 12 H. / 17 H.
Plaza fuente de abajo

¡Los más pequeños se lo pasarán
bomba 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 limitadas.

Actividad gratuita sin inscripción
previa. Media hora antes de
empezar la actividad se entregará
un número de orden.

Pastoreando
SÁBADO Y DOMINGO. 11 H.
Salida en minibús desde la rotonda
de la entrada.

Disfruta de una experiencia única:
acompaña a un cabrero mientras
saca a pastorear a su ganado. Aforo
máximo 22 pax.

Precio 3€ (pago en minibús).
Inscripción previa en ☎ 647 21 31 48
o escribe a turismo@cabrama.com
indicando nombre completo, fecha
de nacimiento, DNI, teléfono y día de
visita (sábado o domingo).

Cata de quesos

SÁBADO Y DOMINGO. 13 H.

Carpas Camino de Colmenar.
Cata comentada con quesos de
cabra. Inscripción previa en la caseta
de información. Aforo máximo 30 pax.

Molino del Hortelano

SÁBADO. 10 H.
Salida Rotonda entrada a
Casabermeja. Vuelta 12.30 H.

Visita en minibús al museo
Almazara Molino del Hortelano.
Espectacular museo y visita guiada
donde nos mostrarán cómo hacer
uno de los mejores aceites de
Andalucía.

Actividad gratuita. Plazas limitadas.
Inscripciones ☎ 637 58 29 77

Actividades infantiles

**Juegos Tradicionales,
manualidades y
pintacaras.**
SÁBADO Y DOMINGO:
MAÑANA 13 – 15 H. TARDE 16 – 18 H.
Plaza de la Fuente de abajo

**Taller de pintura rápida
al aire libre**
SÁBADO Y DOMINGO. 12 H.
Plaza de la Fuente de abajo
Precio 2€. Solo 15 plazas.

Desarrolla tu creatividad en torno a
la Cabra Malagueña

Taller de llaveros de madera
SÁBADO Y DOMINGO. 13 H.
Plaza de la Fuente de abajo
Precio 2€. Solo 15 plazas.

Crea tu llavero con cabritas de
madera.

**Taller didáctico infantil
sobre arte rupestre**
SÁBADO Y DOMINGO. 12 H.
Carpas camino de Colmenar
Precio 2€. Solo 15 plazas.

«Las pinturas también hablan»
Trasládate a la prehistoria para
conocer sus técnicas de pintura
como pasó en nuestro yacimiento
prehistórico Peñas de Cabrera.

Inscripción previa en la caseta de
información

Ludo – puzzle
Avda. Fuente de Abajo

Ecojuegos para todas las edades.

Demostración gastronómica

SÁBADO DE 12 A 15 H.
Camino de Colmenar

Muestra gastronómica de productos
locales y derivados de la Cabra
Malagueña y de la leche de cabra, a
cargo del Club Local Gastronómico
“Fogones y Entangane”.

Grupos de cocineros aficionados nos
demostrarán cómo hacer las recetas
tradicionales en esta Fiesta de la
Cabra Malagueña con "Sabor a
Málaga, el sabor que nos une".

Casa de La Cabra Malagueña



SÁBADO Y DOMINGO
MAÑANAS: 10:30 H A 14 H / TARDES:
16:30 A 18 H C/ Corralón, s/n

Jornadas de puertas abiertas para
visitar el centro de interpretación de
la Cabra Malagueña.

**Visita guiada a la Casa de la
Cabra Malagueña**
SÁBADO Y DOMINGO
11:30 H / 13:30 H. / 16:30 H.
Actividad gratuita hasta completar
aforo.

**Taller de queso con
degustación de queso
fresco**
SÁBADO Y DOMINGO. 12 H.
Aforo 25 pax. Precio 3 €

Show cooking
**“Postre tradicional de
Casabermeja”**
DOMINGO 17 H
A cargo de la Asociación de Mujeres
“La Torre”. Actividad gratuita hasta
completar aforo.

Actuaciones

Maragatas
DOMINGO. 13 H.
Itinerante por la zona de la fiesta.
Actuación del grupo "Maragatas
Colmenar". Cante y Baile tradicional
de Cortejo... El Tinder de antaño.

Muestra de gimnasia flamenca
DOMINGO. 13.30 H.
Escenario Camino de Colmenar
A cargo de la Academia de Ana Ruíz

El Gran "Dullón" – Mago
SÁBADO Y DOMINGO. 18 H.
Escenario Camino de Colmenar
Actuación de magia para todos los
públicos.

Zumba con Zaimar Carmona
SÁBADO. 19.30 H.

Actuación estelar de
"El Koala"
SÁBADO. 20.30 H.
Escenario Camino de Colmenar

Concierto
"La Cabra Tira Pal Monte"
DOMINGO. 19 H.
Escenario Camino de Colmenar

Animación Callejera de
Versiones Populares
SÁBADO Y DOMINGO. 13.30 H.
Itinerante por la zona de la fiesta

DJ LEGO
SÁBADO. 22.30 H
Escenario camino de Colmenar
Música de todos los tiempos

www.casabermejaturismo.es



Concejalía de Turismo y Comercio
Ayuntamiento de Casabermeja



XV Fiesta de la



cabra malagueña 2024 Casabermeja 13 al 15 / septiembre

Concejalía de Turismo y Comercio
Ayuntamiento de Casabermeja



Más información en www.casabermejaturismo.es

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña

1 RESTAURANTE VENTA LA HUERTA

Ctra. De Colmenar, km 1 Pol. Ind. La Huerta
29160 Casabermeja. Tel 952 75 81 29

Tapa a concurso: Tortilla vaga de chivo y sesos rebozados con granada y queso de cabra
Aceite: Aceite cosecha propia
Vino: Lagar de Cabrera – Blanco – Sierras de Málaga

Tapas Sí – Menú Sí – Raciones Sí

MENÚ

Primero:

- Ensalada Axárruica con mango, granada y queso de cabra gratinado.
- Ensalada de tomate huevo de toro con quesos Montes de Málaga y albahaca.
- Croquetas de chivo.
- Arroz con chivo lechal malagueño.

Segundo:

- Chivo en salsa de almendras.
- Chivo al ajillo.
- Asaduritas de chivo encebolladas.
- Chuletitas de chivo.

Postre:

- Arroz con leche de cabra.
- Flan de queso.
- Cuajada con miel y nueces.

RACIONES

- Pierna de chivo lechal malagueño al horno.
- Paletilla de chivo lechal malagueño al horno.
- Tabla de quesos.
- Paté de chivo con miel de caña, manzana y regañá.
- tortilla vaga con chivo confit y sesos rebozados granada y queso de cabra

2 HOTEL RESTAURANTE EL CORTE

Autovía A-45 Salida 127
Tel 952 75 84 29 - www.hotelescorte.com
Servicio de la Fiesta de la Cabra Malagueña entre 13 y 16 h.

Tapa a concurso: Canelón crujiente de chivo lechal malagueño, batata, queso de cabra y miel.
Aceite: AOVE Sierra de Yeguas – Variedad Hojiblanca.
Vino: Lagar de Cabrera blanco – Moscatel de Alejandría – Bodegas Dimobe.

Tapas No- Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Milhojas de foie con manzana verde y queso de Cabra Malagueña y sus tostas.
- Paté de chivo lechal malagueño con compota de melocotón y vainilla.
- Ensalada de queso de rulo de Cabra Malagueña caramelizado con frambuesas, frutos secos y vinagreta de fresas.
- Timbal caramelizado de Salmón, mango y queso de cabra malagueña.
- Chivo lechal malagueño al ajillo.
- Paletilla de chivo lechal malagueño a baja temperatura.
- Caldereta de chivo lechal malagueño a la pastoril.

Postre:

- Chivomissu (tiramisú tradicional hecho a base de queso fresco de cabra malagueña.
- Flan de queso de cabra malagueña con piñones y mousse de yogur.
- Crema catalana con frambuesas.
- Arroz con leche de cabra caramelizado.
- Tarta de queso de cabra malagueña.

3 ASADOR PUERTA DE MÁLAGA

Pso. Puerto de La Horca, 25
Tel. 952 75 85 54 – Móvil 665 03 68 96

Tapa a concurso: Risotto de Chivo Lechal Malagueño con sus higaditos y crujiente de queso de cabra.
Aceite: Finca Colorá – AOVE
Vino: Cortijo la Fuente Afrutado seco

Tapas Sí – Menú Sí – Raciones Sí

MENÚ

Primero:

- Ensalada de queso de cabra malagueña con nueces y vinagreta de frambuesa.
- Risotto de Chivo Lechal Malagueño con sus higaditos y crujiente de queso de cabra.
- Timbal de mango y queso de Cabra con mermelada de tomate.

Segundo:

- Pierna de Chivo lechal malagueño asado en horno de leña.
- Chivo lechal malagueño al ajillo.
- Canelón de chivo lechal malagueño con verduritas de temporada.

Postre:

- Leche frita de Cabra.
- Arroz con leche de Cabra Malagueña.
- Cuajada de leche de Cabra con miel y piñones.

4 RESTAURANTE VENTA PEDRO

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2 29160 Casabermeja - Tel 674 46 73 30

Tapa a concurso: Carpaccio de chivo lechal Malagueño asado al horno con hierbas aromáticas, acompañado de patatas chips y AOVE
Aceite: AOVE de producción propia
Vino: Pago El Espino – Cortijo Aguilares

Tapas Sí – Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Chivo pastoril.
- Chuletillas a la brasa.
- Pata o paletillas al horno.
- Asadura de chivo.
- Riñones a la plancha o al Jerez.
- Albóndigas de chivo al vino dulce.
- Queso fresco.
- Tabla de quesos de cabra.

5 BAR TAXI

Camino de Colmenar, 29160 Casabermeja
Tel 722 32 46 70

Tapas No- Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Tabla de queso puro de Cabra semi curado y curado.
- Tosta de rulo de cabra con mohama de atún.
- Chivo al Pastoril.
- Chivo al Ajillo.

6 CAFÉ Y TAPAS VITEKA

Paseo Puerto de la Horca, 9. Casabermeja
tel 600 03 73 75

Ven a Viteka a endulzarte la boca en esta fiesta!!

Postre:

- Leche frita de cabra malagueña al moscatel
- Mousse de queso de cabra con confitura de higo
- Cuajada de queso de cabra con jugo de caña de azúcar de Málaga
- Tarta de queso de cabra malagueña

7 BAR RESTAURANTE EL TAPITÉO

C/ Arroyo de Cantarranas, s/n 29160 Casabermeja
Tel 653 05 77 26 - eltapiteo@gmail.com

Tapa a concurso: Tosta de tartar de salchichón de chivo lechal malagueño con lactonesa de leche de cabra y mostaza antigua.
Aceite: AOVE Molino del Hortelano.
Vino: Tinto joven Lagar de Cabrera – bodegas Dimobe.

Tapas Sí – Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Ensalada templada de rulo de queso de Cabra.
- Saquitos rellenos de queso de cabra.
- Tabla de Queso de Cabra.
- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño.
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño.
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo.

Postres:

- Arroz con lecha de Cabra Malagueña.
- Tarta de tres chocolates.
- Flan de queso.

8 RESTAURANTE LA ROMANA

Paseo Puerto de la Horca, 5. 29160 Casabermeja –
Tel 952 75 86 06

Tapa: Bolitas de patata rellenas de chivo a la crema de rulo y chiles dulces con sésamo.
Aceite: Cosecha propia.
Vino: El Buen Puntito – Ronda.

Tapas Sí – Menú Sí – Raciones Sí

RACIONES

- Chuletitas de chivo Lechal Malagueño
- Chivo al Pastoril

MENÚ

Primero:

- Tabla de quesos de Cabra
- Ensalada de rulo de Cabra

Segundo:

- Chuletitas de chivo Lechal Malagueño
- Chivo al Pastoril

Postres:

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

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 13 al domingo 17 de septiembre.

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

Precio tapa + bebida: 5 €
Precio Menú degustación: 25 € (entrante + plato principal + postre)
Precio Ración = Consultar en el establecimiento

9 RESTAURANTE LA POSADA DE 1890

C/ Real, 5 29160 Casabermeja
Tels 952 75 82 29 - 685 47 54 27

Tapas No – Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Ensalada de rulo de Cabra.
- Plato variado.
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño.
- Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a baja temperatura.
- Pierna de Chivo Lechal Malagueño a baja temperatura.
- Costilla de Chivo Lechal Malagueño.

Postres:

- Tarta de queso de cabra Malagueña.
- Arroz con leche de cabra.

10 RECORDANDO SABORES

C/ Picasso, s/n 29160 Casabermeja
Tel: 951 46 06 04 - alballt1990.alt@gmail.com

Tapas Sí – Menú No – Raciones Sí

RACIONES

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo.
- Champiñón relleno de chivo lechal sobre crema de queso curado.
- Canelón crujiente de chivo lechal con salsa de queso de leche cruda
- y miel.
- Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero.

Postres:

- Tarta de queso de cabra con mermelada de higos.
- Arroz con leche de cabra.
- Leche frita con leche de cabra y helado de turrón.

VISITAS LIBRES POR CASABERMEJA

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

Sábado y domingo 12:00 h – 14:00 h / 17:00 h – 19:00 h
Entrada libre

Visita libremente el Cementerio de San Sebastián, La Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y El Museo de Cerámica – Jornadas de puertas abiertas.



¡CONSIGUE TU CAMISETA!

Para ello adquiere tu Cabraporte por 1 € 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 solo 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
Restaurante El Tapiteo: Arroyo Cantarranas, s/n
Bar Taxi: Camino de Colmenar, s/n
Recordando Sabores: Explanada del cementerio

- Al menos 1 establecimiento de fuera del casco urbano:

Venta Pedro: Ctra. Villanueva de la Concepción
Restaurante La Huerta: Ctra. Colmenar, km 1
Hotel Rural El Corte: Autovía A-45 salida 127

Los 100 primeros que entreguen el CABRAPORTE con los 4 sellos recibirán además una deliciosa “Magdalena Cabrera” con pasas, queso de cabra y vino dulce de Málaga!! elaborada por Confitería El Molinillo