

Presentación de las XII Jornadas Gastronómicas de Primavera

Viernes 6 de mazo

En el Restaurante La Huerta (Pol. Ind. La Huerta)

19 h Presentación de las Jornadas

Presentación del proyecto "Tapas con nombre de Mujer", de la asociación de mujeres "La Torre"

19 h Final del concurso Minichef del CEIP San Sebastián: los niños y niñas de Casabermeja nos enseñan cocina casera.

Mercado de quesos, productos locales y artesanía

Mercado de productos locales, artesanía, quesos, chacinas, panes, dulces y miel

Sábado y domingo de 11 a 19 h.

En Llanete de Arriba

Teatro. Mujer: Fragilidad y fortaleza

Sábado 7 a las 18 h. en el Centro Cultural.

Se propone un viaje teatral que explora la experiencia femenina, mostrando cómo fragilidad y fortaleza conviven y construyen la identidad de la mujer en distintos contextos sociales, históricos y personales.

Mª Ángeles Ruiz — Actriz
Luis Miguel Bonet — Luz y sonido
Mª Ángeles Ruiz — Dirección

Exposición artistas jóvenes locales

Sábado 7 y domingo 8 de 12 a 14 h. y de 16 a 18 h.

La juventud de Casabermeja exhibe sus habilidades artísticas en esta exposición que tendrá lugar en al Centro Cultural. Descubre el talento de la juventud de Casabermeja.

Visita gratuita

Visita al museo-almazara Molino del Hortelano en minibús

Espectacular museo y visita guiada donde nos mostrarán cómo hacer uno de los mejores aceites de Andalucía.

Sábado 7 Salida 10 h. y vuelta 12:30 h.

Salida desde la rotonda de entrada a Casabermeja

Plazas muy limitadas.
Actividad gratuita
Inscripciones 637 58 29 77

XII Jornadas gastronómicas de primavera de Casabermeja

6, 7 y 8 de marzo 2026



Mercado de Quesos, productos locales y artesanía

Ruta gastronómica de productos de primavera

Sábado 7 y domingo 8: Mañana: 12 a 16 h. Tarde: de 20 a 23 h.

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de Podrás degustar en estos establecimientos tapas, raciones y/o menús degustación:

Precio menú degustación: 18 € (entrante + plato principal + postre)
Precio ración: consultar en el establecimiento.

Actividades infantiles

Sábado 7 y domingo 8: Mañana 13 a 15 h Tarde 16 a 18 h

En Llanete de Arriba

Juegos tradicionales, manualidades, pintacaras, mural de la gastronomía de primavera, globoflexia, manualidades con madera, etc.

Visitas libres a los monumentos de Casabermeja

Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de Cerámica. Jornadas de puertas abiertas.

Sábado 7 y domingo 8

Horario: 12 h – 14 h / 17 h – 19 h.


Concejalía de Turismo y Comercio
Ayuntamiento de Casabermeja

Casa de la Cabra Malagueña

Sábado 7 y domingo 8

Jornada de puertas abiertas de 11 a 14 h y de 16:30 a 18 h.

17 h Taller de queso con degustación de queso fresco. (Máximo 24 personas)

Jornada de puertas abiertas de 10:30 a 14:0 h.y de 16:30 a 18 h.

12 h. Taller de queso con degustación de queso fresco. (Máximo 24 personas)

17 h. Taller de queso con degustación de queso fresco. (Máximo 24 personas)

- Entrada gratuita al museo
- Taller de queso con degustación de queso fresco: 12€ por persona (inscripción previa al teléfono 647 213 148)

Museo de cerámica

Sábado 7 y domingo 8 de 12 a 14 h. de 16 a 19 h.

Nuestro museo de cerámica permanece abierto para mostrar las excepcionales obras que alberga.

Visita gratuita

Talleres de cerámica

Sábado 7 y domingo 8 12,30 y 17 h.

Comienza tu taller de cerámica visitando nuestro museo, sus instalaciones, sus obras para continuar en el mercado con la elaboración de tu obra.

Precio del taller 8€.
Plazas limitadas
Inscripciones 630 93 18 06

Minibús circular

Sábado 7 y domingo 8 13:30 a 18:30 h.

Minibús itinerante durante las jornadas.

Rotonda - Llanete de abajo - Recordando Sabores – Rotonda - El Corte - La huerta – Rotonda - Venta Pedro - Rotonda

Actuaciones

Actuación de Maragatas "Los arrejuntaos por tradición"

Sábado y domingo desde las 12:30 h.
Itinerante por la zona de la fiesta



ruta gastronómica de productos de primavera



Visite nuestro establecimiento local

Restaurante Venta Pedro 1

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2
674 46 73 30

Raciones

- Conejo a la pastoril con su lomo en manteca
- Arroz cremoso de chivo y espárragos trigueros

Recordando Sabores 2

C/ Picasso, s/n
952 11 91 97 · 625 51 48 78

Tapa · Raciones · Menú

Tapa de María - Cazuela de arroz con alcachofas y espárragos.

Primeros

- Cazuela de habas
- Olla de tagarninas
- Ajo blanco
- Porra blanca con habas
- Cazuela de arroz con alcachofas y espárragos

Segundos

- Carrillada en salsa
- Alcachofas salteadas
- Revuelto de tagarninas y setas
- Bacalao confitado en salsa de piquillo

Postres

- Cuajada con miel y piñones
- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrija con helado
- Tarta de arroz con leche

Restaurante-Asador Puerta de Málaga 3

Pso. Puerto de la Horca, 25
952 75 85 54

Raciones

- Callos de primavera
- Ensalada de la Axarquía con mango y aguacate

Restaurante La Posada de 1890 7

C/ Real, 5
685 47 54 27

Raciones

- Salmorejo
- Alcachofas con huevo y jamón
- Olla de era
- Chanfaina de espárragos

La Romana 4

Pso. Puerto de la Horca, 7
952 75 86 06

Tapa · Menú · Raciones

Tapa de Chanfaina de espárragos (de la abuela Antonia Cañá)

Primeros

- Arroz con alcachofas, habas y chícharos
- Porra con habas
- Olla de tagarninas

Segundos

- Revuelto de collejas con gambas
- Tortilla de espárragos
- Chanfaina de espárragos

Postres

- Arroz con leche de cabra
- Natillas con leche de cabra

Restaurante-Hotel El Corte 5

Autovía A-45, Salida 127
952 75 84 29

Tapas · Raciones

- Cocido de tagarninas de Paca la del Corte

Raciones

- Ensalada de la huerta
- Ensaladilla rusa con habas, pimientos asados y boquerones en vinagre
- Ensalada malagueña con sardina ahumada y vinagreta de hierbabuena
- Porra de naranja con habas, bacalao asado y cilantro
- Alcachofas a la brasa con panceta ibérica y salsa romescu
- Croquetas de espinacas, queso de cabra malagueña y alioli de miel de caña
- Gazpachuelo de espárragos, merluza y langostinos
- Taco de bacalao confitado con guiso de garbanzos, hinojo, guisantes y albahaca
- Olla de garbanzos, tagarninas, cardoblanco y su pringá

Restaurante La Huerta 6

Ctra. Colmenar, km 1
952 75 81 29

Tapa · Raciones · Menú

Tapa de Saquitos de morcilla y pera con reducción de café negro de mis Vegas.

Primeros

- Ensalada de naranja, aguacate, mozzarella y albahaca
- Gazpachuelo con espárragos y mojete de bacalao
- Cocido de tagarninas y pringá

Segundos

- Pastel de puerros, espinacas y gambas
- Carrillada estofada con alcachofas y guisantes
- Bocaditos de bacalao con porra de naranja

Postres

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

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 12 a 16 h. y de 20 a 23 h. el sábado 7 y domingo 8 de marzo.

**Precio Menú degustación: 18 € (entrante + plato principal + postre)
Precio Ración = Consultar en el establecimiento.**

