

• CONSIGUE TU CAMISETA •  
DE LA FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA

Para ello reúne 4 sellos de los bares y restaurantes de la ruta gastronómica. Es obligatorio que selles en al menos 2 bares que se encuentren en la periferia de la zona del mercado (Hotel El Corte, Venta Pedro, Restaurante La Huerta, Bar Casino). ¡Recuerda que puedes usar el minibus circular gratuito!

Los 100 primeros que entreguen el folleto con los 4 sellos recibirán además una ristra de chorizos de Cabra Malagueña elaborada por Embutidos Colmenar - La Freshkera!!!



SELLOS:

• MINIBUS CIRCULAR GRATUITO •



El minibus es gratuito y circulará de 9:50 h. a 19:10 h. ¡Súbete y conoce Casabermeja!

• MIÉRCOLES 18 •

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 20 •

13:00 DEGUSTACIÓN GRATUITA:  
Quesos de Cabra Malagueña y Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga.  
Restaurante El Tapiteo

18:00 DEGUSTACIÓN GRATUITA:  
Quesos de Cabra Malagueña y Miel de Málaga  
Bar Restaurante Alba

20:00 PRECÓN:  
Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja.  
Organizado por Carta Malacitana: Esperanza Peláez Navarrete.  
Periodista coordinadora del suplemento Málaga en la Mesa de Diario Sur y del Club Gastronómico km0.  
Camino de Colmenar (junto a la zona del mercado de quesos).

21:00 CONCURSO TAPAS:  
Fallo del jurado de la tapa ganadora del "III Concurso de Tapas Carta Malacitana". Camino de Colmenar

21:15 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.  
Camino de Colmenar

22:30 ACTUACIÓN:  
Recital de Flamenco (Circuito de Jóvenes Flamencos 2013).  
Peña Flamenca Torre Zambra

• SÁBADO 21 Y DOMINGO 22 •

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

10:00 VISITA GUIADA:  
Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro

10:50 VISITA GUIADA:  
Museo de la Cerámica

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

11:00 TALLER: "De oficio: cabrero"

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

11:00 VISITA GUIADA:  
Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro

11:40 VISITA GUIADA:  
Cementerio de San Sebastián

11:50 VISITA GUIADA:  
Museo de la Cerámica

12:00 VISITA GUIADA:  
Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro

12:30 TALLER:  
"Creación de instrumentos de percusión con pieles de cabra"

12:30 CATA: Miel de Málaga

12:40 VISITA GUIADA:  
Cementerio de San Sebastián

12:50 VISITA GUIADA:  
Museo de la Cerámica

13:00 TALLER INFANTIL:  
"Crea tu chapa personalizada de la fiesta de la cabra malagueña"

13:00 GRANJA ESCUELA:  
"Dale el biberón a un chivo"

13:00 DEGUSTACIÓN GRATUITA:  
SÁBADO: Quesos de Cabra Malagueña y Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
DOMINGO: Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño y Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga.  
Restaurante El Casino

13:00 ACTUACIÓN:  
SÁBADO: Churripampas (baile típico de Casabermeja)  
DOMINGO: Panda Infantil de Verdiales de Santa María del Cerro

13:40 VISITA GUIADA:  
Cementerio de San Sebastián

16:00 TALLER INFANTIL:  
"Cerámica de Casabermeja"

16:30 TALLER:  
"Postres de leche de cabra con Thermomix"

16:30 TALLER INFANTIL:  
"Elaboración de velas con cera de abejas"

17:30 TALLER:  
SÁBADO: Tarta de queso ofrecido por Confitería El Molinillo

17:30 VISITA GUIADA:  
Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro

18:00 GRANJA ESCUELA:  
"Dale el biberón a un chivo"

18:20 VISITA GUIADA:  
Museo de la Cerámica

18:30 DEGUSTACIÓN GRATUITA:  
Dulces de Casabermeja:  
SÁBADO: Confitería El Molinillo y Panadería Justa.  
DOMINGO: Panadería Pedraza Divina Providencia y Panadería Nuestra Señora del Socorro.  
Zona del mercado de quesos

19:10 VISITA GUIADA:  
Cementerio de San Sebastián

20:30 DEGUSTACIÓN GRATUITA-CATA:  
SÁBADO: Cata de vino comentada de Bodegas Tierras de Molina y degustación gratuita de embutidos de cabra Malagueña.  
Restaurante El Puerto

21:30 CENA-MARIAJE:  
SÁBADO: Cena maridaje especial Fiesta Cabra Malagueña con Vino de Bodegas DIMOBE  
Hotel Rural El Corte.  
Precio: 32€. Reservas: 952 75 84 29 / hotelelcorte@gmail.com

• Y ADEMÁS •

- \* Mercado de quesos, productos locales, artesanía y cerámica\*
- \* Paseos en burro gratuitos para niños en la Plaza del Bóho \*
- \* Exposición de ganado caprino de pura raza malagueña \*
- \* Recreación de alfombra de pétalos de la Fiesta del Corpus Christi de Casabermeja en la Oficina de Turismo\*
- \* Degustaciones gratuitas de cerveza\*

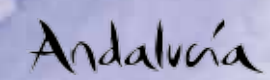
CASABERMEJA del 20 al 22 de septiembre 2013

FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA



www.cabrama.com

Financia:



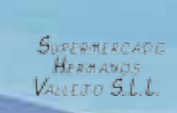
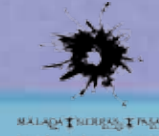
Organiza:



Asesores gastronómicos:



Colabora:



RECOMENDACIONES

Inscripción previa (indicando nombre completo, fecha de nacimiento y DNI) en el correo electrónico: [visitaacasabermeja@gmail.com](mailto:visitaacasabermeja@gmail.com) o en los teléfonos: 952 75 82 75/862089528.  
Precio: 1 € (pago directo en el minibus).  
Salida en minibus a las Peñas de Cabrera desde el Restaurante La Huerta (Ctra. Colmenar Km. 1)  
Salida en minibus a ruta del aceite desde el Restaurante Venta Pedro (Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche Km. 3)

Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada) 25 plazas.  
Para poder disfrutar de las actividades con plazas limitadas es necesaria la adquisición de tickets a la entrada de cada actividad. Te recomendamos que acudas como mínimo 15 minutos antes del inicio de la actividad. Organízate en una cola para conseguir tu entrada. Si no tienes plaza, ánimo ¡hay muchas actividades!

Actividad gratuita, entrada libre hasta completar aforo.

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 13:00 h a 18:00 h y de 20:00 h a 23:00 h desde el viernes 20 al domingo 22 de septiembre. El horario de la zona expositiva y del mercado será de 11:00 h a 20:00 h.

**Peñas de Cabrera**  
Importante enclave arqueológico de la localidad que se compone de una serie de abrigos con manifestaciones rupestres. Tanto pinturas como grabados.

**Molino del Hortelano**  
Empresa familiar, dedicada a la obtención de aceite de oliva virgen extra, directamente de la aceituna y con la elaboración más natural de principio a fin.

**Museo de la cerámica**  
En 1983 un grupo de vecinos comienza a trabajar el barro para dar vida a su propio Nacimiento en la Navidad. Durante años se convirtió en una expresión artística muy popular que atraería visitantes de toda la provincia. A partir de entonces surge en Casabermeja el amor a la cerámica.

**Mejor Olivo Monumental de España 2013:**  
Olivo de Arroyo Carnicero de Casabermeja  
Auténtica Catedral de madera viva, que se alza en tres troncos de más de 7 metros de perímetro cada uno y datado fehacientemente como milenario por la Universidad de Córdoba, este majestuoso prodigio de la naturaleza se convierte en el primer olivo de Andalucía en alzarse con el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España.

**Iglesia Nuestra Señora del Socorro**  
Su gran torre se divisa desde bien lejos y es uno de los símbolos de la villa. Fue construida en la primera mitad del siglo XVI y sometida a una notable reforma en el XVIII. A la izquierda del templo se halla el camarín de la Virgen del Carmen, con una profusa decoración barroca, y a la derecha se encuentra el camarín de Jesús Nazareno.

**Cementerio de San Sebastián**  
El singular cementerio, declarado monumento histórico-artístico, constituye una pequeña ciudad de los muertos, conformada por un conjunto de originales paneles, túmulos y pináculos, y construidos según normas elementales de la arquitectura popular, lo que le valió ser declarado Monumento Nacional en 1980.



## RESTAURANTE EL PUERTO

Paseo Puerto de la Horca, 54. Tel.: 952 75 80 77 / restauranteelpuerto@hotmail.es

Tapa a concurso: \*Tosta de queso de Cabra Malagueña con sardina ahumada y miel de aguacate elaborado con aceite de cosecha propia y acompañado por Vino blanco joven Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina o Vino blanco de Bodegas Lagar el Duende de Torrox. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Asadura de Chivo Lechal Malagueño encebollá

MENÚ DEGUSTACIÓN todos los platos también están disponibles en formato tapa:

Entrantes:

- Ensalada con queso fresco de Cabra Malagueña e higos frescos

- Guiso de patatas con Chivo Lechal Malagueño

Plato principal:

- Chivo Lechal malagueño al ajillo

- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño empanadas con fritura de huerta y miel de tomillo

Postres:

- Tarta de queso de Cabra Malagueña con miel

- Arroz con leche de Cabra Malagueña

## EL TAPITEO

Arroyo Cantarranas s/n. Tel: 653 05 77 28 / eltapiteo@gmail.com / www.facebook.com/ElTapiteo

Tapa a concurso: \*Croquetas de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra sobre bechamel y toque de miel de abeja "del lugá", elaborado con aceite de cosecha propia y acompañado por Vino Tinto Listón, de la Bodegas y Viñedos Montes de Málaga. Con D.O.P. Málaga\*

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

Entrantes:

- Crema de calabacín con Queso de Cabra Malagueña

- Ensalada de melón y Queso de Cabra Malagueña con vinagreta de hierbabuena

- Queso de leche cruda Montes de Málaga

Plato principal:

- Pierna de Chivo Lechal Malagueño asada

- Chivo Lechal Malagueño al queso de cabra

- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño a la barbacoa

Postres:

- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña

- Cujada con leche de Cabra Malagueña y miel "del lugá"

## BAR RINCÓN DE TATO

Paseo Puerto de la Horca, 7. Tel: 605 68 97 03

Tapa a concurso: \*Chivo Lechal Malagueño a la miel de tomillo elaborado con aceite Del Molino del Hortelano y acompañado por Vino blanco Montespejo, de la Bodega Tierras de Mollina. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

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

Entrantes:

- Ensalada de hojas verdes con queso fresco de Cabra Malagueña y frutos secos

- Cogollos de lechuga y tomate picado con queso fresco de cabra malagueña y albahaca

Plato principal:

- Paella de Chivo Lechal malagueño

- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

- Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras

- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño al ajillo

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña

- Gachas con leche de Cabra Malagueña

- Mouse de limón con leche de Cabra Malagueña

- Tarta de piñones con leche de Cabra Malagueña

- Tarta de queso de Cabra Malagueña con mermelada de frambuesa

## EL CASINO CASABERMEJA

C/ Real, 34. Tel.: 674 730 892 / www.facebook.com/pages/El-Casino-Casabermeja

Tapa a concurso: \*Mini ensalada con queso de cabra, Frutos secos y aliño de miel, elaborado con aceite Hojiblanca y acompañado por Vino con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Tosta de sobrasada, queso de Cabra Malagueña y miel

- Borsita crujiente rellena con queso de Cabra Malagueña, espinacas, pasas y piñones

- Costillita de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra fundido y mermelada de tomate.

- Estofado de Chivo Lechal Malagueño tradicional

- Tarta de Queso de Cabra Malagueña, elaborada con leche de Cabra, con salsa de arándanos.

# • RUTA GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA •



## ASADOR PUERTA DE MÁLAGA

Paseo Puerto De La Horca 25. Tel: 952 758 554 / 651 91 47 08-07 / asadorpuertademalaga@gmail.com

Tapa a concurso: \*Lasaña de Chivo Lechal Malagueño con queso de Cabra Malagueña gratinado y Miel de Málaga elaborado con Aceite El Molino del Hortelano y acompañado por Vino Tinto Syrah Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Cous cous de Chivo Lechal Malagueño con dátiles del Rey Salomón

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Revuelto de sesada de Chivo Lechal Malagueño con setas y ajos tiernos

- Lasaña de Chivo Lechal Malagueño con queso de Cabra Malagueña gratinado y Miel de Málaga

- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña con frutos secos al aroma de albahaca

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño asado al horno de leña

- Chivo Lechal Malagueño asado a la miel de romero con patatas al ajocabañil

- Chivo Lechal Malagueño al ajillo con aire de los Montes de Málaga

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña

- Cujada de leche de Cabra Malagueña con miel y piñones

- Flan de queso de Cabra Malagueña con frambuesa

## JAMONERÍA-BODEGA EL TAXI

\*Punto de venta productos Cabra Malagueña\*

C/ Camino Colmenar local 4. Tel: 952 758 079 / 952 758 726

Tapa a concurso: \*Queso semicurado de Cabra Malagueña con Miel de tomillo y acompañado de Vino blanco, tinto o dulce Montespejo, de la Bodega Tierras de Mollina. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Queso fresco de Cabra Malagueña con membrillo

- Asadura de Chivo Lechal Malagueño encebollada

- Tapas variadas de embutidos de Cabra Malagueña: lacón, chorizo, salechichón y Paté de Chivo Lechal Malagueño al Vino Málaga.

- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

## RESTAURANTE LA ROMANA

Paseo Puerto de la Horca.7. Tel: 952 758 606 / franromana@hotmail.es

Tapa a concurso: \*Chivo Lechal Malagueño en salsa con miel de tomillo elaborado con aceite del Molino de Colmenar y acompañado por Vino Tinto Roble de Bodegas Lagar El Duende de Torrox Costa. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Queso fresco de Cabra Malagueña con miel

- Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño a la plancha

MENÚ DEGUSTACIÓN (los postres también están disponibles en formato tapa):

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña

- Paté de Chivo Lechal Malagueño

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño en salsa con miel de tomillo

- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

Postres:

- Natillas de leche de Cabra Malagueña

- Arroz con leche de Cabra Malagueña

- Cujada con leche de Cabra Malagueña

## RESTAURANTE CASA PEDRO

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

Tapa a concurso: \*Pimientos rellenos de Chivo Lechal Malagueño, queso de cabra y miel de tomillo, elaborado con aceite de cosecha propia del Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Primera Intención de la Bodega Lagares de Molina de Colmenar\*

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Ensalada tropical de la huerta con queso de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Pierna de Chivo Lechal Malagueño rellena de verduras y queso y salsa a la miel de tomillo

- Berenjenas rellenas de Chivo Lechal Malagueño y gratinadas con queso

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña con miel

- Ataditos de queso de Cabra Malagueña y membrillo con miel

## HOTEL RURAL EL CORTE

Autovía A-45, salida 127. Tel: 952 758 429 / info@hotelescorte.com / www.hotelescorte.com  
www.facebook.com/hotel.elcorte

Tapa a concurso: \*Costillar de de Chivo Lechal Malagueño relleno de frutos secos con vino semidulce y miel milflores, elaborado con aceite de oliva virgen extra de Sierra de Yeguas y acompañado por Vino de Málaga Semidulce del Hotel El Corte de Bodegas DIMOBE. Con D.O.P. Málaga\*

TAPAS:

- Milhoja de frutas con queso fresco de Cabra Malagueña con reducción de vino blanco seco y miel milflores

MENÚ DEGUSTACIÓN:

Entrantes:

- Ensalada de tres quesos con vinagreta de frutas de temporada

Plato principal:

- Pierna de Chivo Lechal Malagueño al horno con ciruelas, orejones y pasas

Postres:

- Cujada de leche de Cabra Malagueña y frutos del bosque

CENA MARIDAJE Especial Fiesta Cabra Malagueña con vinos de Bodegas DIMOBE (Sábado 21 a las 21:30 h.) Precio 32 €. Reservas: info@hotelescorte.com / 952 758 429

Entrante: Ensalada templada maridada con Vino Lagar de Cabrera Seco

1º: Caldereta de Chivo Lechal Malagueño maridado con Vino Tinto Joven Syrah Lagar de Cabrera

2º: Pluma ibérica a la brasa con patatas paja maridada con Vino Tinto Crianza Syrah Lagar de Cabrera

P: Leche frita de Cabra Malagueña maridada con Vino Dulce Zumbra

## RESTAURANTE LA HUERTA

Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952 75 81 29 / 635 822 595 / pepiflores78@hotmail.com  
www.restaurantelahuertacasabermeja.es / Información: info@restaurantelahuertacasabermeja.es  
Reservas: reservas@restaurantelahuertacasabermeja.es

Tapa a concurso: \*Chuletero de Chivo Lechal Malagueño al horno con miel de tomillo y pionono de patatas y piñones elaborado con aceite Vele-oliva y acompañado por Vino moscatel blanco seco de Bodegas DIMOBE. Con D.O.P. Málaga\*

TAPAS:

- Tosta de café con mermelada casera de tomate, queso fresco de Cabra Malagueña y miel de aguacate

- Riñones de Chivo Lechal Malagueño con arroz y champiñones

MENÚ DEGUSTACIÓN (los postres también están disponibles en formato tapa):

Entrantes:

- Ensalada con queso fresco de Cabra Malagueña, frutos secos y vinagreta de miel

- Fritura de berenjenas y queso de Cabra Malagueña con miel de aguacate

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño a la miel de tomillo

- Chivo Lechal Malagueño al estilo Huerta

Postres:

- Flan de arroz con leche de Cabra Malagueña

- Torrijas con leche de Cabra Malagueña y miel de eucalipto

- Cujada con leche de Cabra Malagueña, nueces y miel milflores

## 1996 RESTAURANTE ALBA

Paseo Puerto de la Horca 1. Tel: 952 758 232 / 654 211 468 / alba@hosteleriamalaga.com  
www.hosteleriamalaga.com/alba

Tapa a concurso: \*Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero elaborado con aceite de cosecha propia de Casabermeja y acompañado de Vino tinto joven Montespejo, de la Bodega Tierras de Mollina. Con D.O.P. Sierras de Málaga\*

TAPAS:

- Queso de Cabra Malagueña con pimientos caramelizados

- Pincho de rulo de Cabra Malagueña

- Lacón de Cabra Malagueña

- Asadura de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendra

MENÚ DEGUSTACIÓN (los postres también están disponibles en formato tapa):

Entrantes:

- Ensalada variada con nueces y queso de Cabra Malagueña

- Tabla de Quesos de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero

Postres:

- Natillas de leche de Cabra Malagueña

- Flan de queso de Cabra Malagueña

- Puding de queso de Cabra Malagueña

- Cujada de leche de Cabra Malagueña