Charla - coloquio: "Leche de cabra y dieta mediterránea"

viernes 15 de abril

19:00 h.: Visita a la Planta de Transformación de Lácteos de la SAT Productos de la Cabra Malagueña
C/ Madroño 4, Polígono Industrial La Huerta, Casabermeja

19:30 h.: Charla - Coloquio: "Leche de cabra y dieta mediterránea" Por **Dr. Federico J. C-Soriguer Escofet.** Ha sido Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Carlos Haya de Málaga y Director del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga (IBIMA). En la actualidad asesora al Alcalde de Málaga en la elaboración del Plan Municipal de Salud de Málaga.
Tras la ponencia habrá una **degustación gratuita** de Quesos de Cabra Malagueña y de postres de leche de cabra.
Lugar: Peña Flamenca Torre Zambra de Casabermeja (Plaza del Calvario).

Visitas guiadas gratuitas con inscripción previa

Sábado 16 y domingo 17 de abril 10:00 h.

Inscripción previa hasta el 14 de abril en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75

- **Peñas de Cabrera.** Lugar de salida: Restaurante La Huerta (se ruega acudir con coche propio).
- **Olivo Milenario de Casabermeja y a la Almazara Molino del Hortelano.** Lugar de salida: Restaurante Venta Pedro (se ruega acudir con coche propio).

Visitas guiadas gratuitas

Inscripciones en el puesto de información turística del mercado de quesos hasta 45 minutos antes.

Sábado 16 y domingo 17 de abril

12:30 h.: Visita guiada gratuita a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio de San Sebastián e Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro.

17:00 h.: Visita guiada al Museo-Taller de la Cerámica (único en la provincia de Málaga).

17:00 h.: Visita guiada a la Torre Zambra. Lugar de salida: Explanada del Cementerio (se ruega acudir con coche propio).

Mercado de quesos de Málaga, productos locales y artesanía

Sábado 16 y domingo 17 de abril, de 11:00 h. a 18:00 h.

Mercado de Quesos de Málaga y Productos Locales situado en el Camino de Colmenar

Mercado de Artesanía situado en la Plaza Fuente de Abajo

Actividades infantiles

Sábado 16 y domingo 17 de abril

13:00 h.-14:30 h.: Talleres de globoflexia y pintacaras para los más pequeños

16:00 h.-19:00 h.: Animación infantil: talleres de globoflexia, pintacaras, manualidades, juegos tradicionales y baile

Lugar: Plaza Fuente de Abajo.

Actuaciones

Sábado 16 de abril

16:00 h.: Concierto: Julia Martín y Ericc Pozo (Música Soul y Hip Hop).
Lugar: Zona del Mercado de Quesos.

Domingo 17 de abril

16:00 h.: Actuación: Grupos de Baile de Esperanza Fernández.
Lugar: Plaza Fuente de Abajo.

II concurso de quesos de cabra de Málaga:

Málaga es la provincia española que se encuentra a la cabeza tanto en censo caprino como en producción de leche de cabra, además de contar con una raza autóctona propia, la "Cabra Malagueña", cuya asociación de criadores está ubicada en esta localidad. Este concurso pretende contribuir a mejorar el conocimiento y la revalorización de los quesos autóctonos de la provincia de Málaga elaborados en las queserías artesanales.

Este concurso se celebrará el jueves 14 de abril.
Bases: www.cabrama.com

El sábado 16 de abril a las 13:30 h. será la **Entrega de Premios** del II Concurso de Quesos de Cabra de Málaga y posterior **degustación gratuita de todos los quesos presentados a concurso.**
Lugar: Plaza Fuente de Abajo.

III concurso de cocina popular malagueña de primavera de casabermeja

Dirigido a toda la ciudadanía este concurso pretende impulsar aquellos platos con ingredientes de temporada significativos de la localidad: hortalizas y verduras como alcachofas, habas, rábanos...; productos silvestres como espárragos trigueros, tagarninas, collejas, hinojos...; guisos con abundante verdura: berzas, ollas, arroces, carnes en salsa, porrillas...Bases disponibles en: www.casabermeja.es

El concurso se celebrará el domingo 17 de abril a las 13:30 h.

Posteriormente habrá una **degustación gratuita de todos los platos presentados a concurso.**
Lugar: Plaza Fuente de Abajo.

IX concurso de Fotografía Peñas de Cabrera

Para poner en valor este importante enclave arqueológico de la localidad, se celebra anualmente este Concurso de Fotografía.

La temática de las fotografías serán: fauna, paisaje, peñas de cabrera y el hombre, paisaje urbano.

Cada concursante deberá presentar una fotografía por cada uno de los temas y el premio será al conjunto de las mismas.

El concurso se celebrará los días 16 y 17 de abril.

Bases disponibles en: www.casabermeja.es

Colabora:

Asesores Gastronómicos:

Patrocina:

Organiza:

TAGARNINAS, ESPÁRRAGOS, HABAS, COLLEJAS, ALCACHOFAS, CHIVO, OLLA, REVUELTOS, ENSALADAS, PUES, QUESOS, FRUTAS DE TEMPORADA, POSTRES DE LECHE DE CABRA

jornadas de cocina popular malagueña de primavera
Casabermeja
DEL 15 AL 17 DE ABRIL

& mercado de quesos de málaga y productos locales
sábado 16 y domingo 17

RESTAURANTES PARTICIPANTES
REST. LA ROMANA | HOTEL RURAL EL CORTE | BAR LA FUENTE DE ABAJO
LA TERRAZA DE EVA | 1996 BAR REST. ALBA | REST. LA HUERTA | EL TAPITEO
ASADOR PUERTA DE MÁLAGA | VENTA PEDRO | REST. LA POSADA | BODEGA EL TAXI

Jornadas Cocina Popular Malagueña de Primavera

Del **15 al 17 de abril**
Casabermeja celebrará sus quintas jornadas de cocina popular malagueña dedicadas a la primavera.

Unas jornadas gastronómicas donde los productos de temporada y del campo son los protagonistas. Todos los platos son cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra malagueños y los restaurantes utilizan como sugerencia para maridar sus platos Vinos de Málaga con Denominación de Origen.

Podrás encontrar en estos establecimientos tapas **(2,50 € tapa+ bebida)** y/o menús degustación **(12 €)**: entrante a elegir + plato principal a elegir + postre a elegir -bebida incluida en el precio: agua, refresco, cerveza o copa de vino-
Los restaurantes marcados con el símbolo:
TAPAS
ofrecerán los mismos platos del menú también en formato tapa.

A continuación puedes consultar los menús y tapas que ofertan los establecimientos participantes:

Restaurante La Huerta

Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952 75 81 29
pepiflores78@hotmail.com

MENÚ y TAPAS

Primero:
Paté casero de champiñones y nueces / Ensalada de tres quesos aromatizados y vinagreta de fresas / Croquetas de salchichón malagueño con porra / Cazuela de habas
Segundo:
Habitas con calamares / Caprichos ibéricos en guiso de alcachofas / Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño con virutas de alcachofa
Postre:
Flan de fresa / Flan de naranja / Arroz con leche de cabra

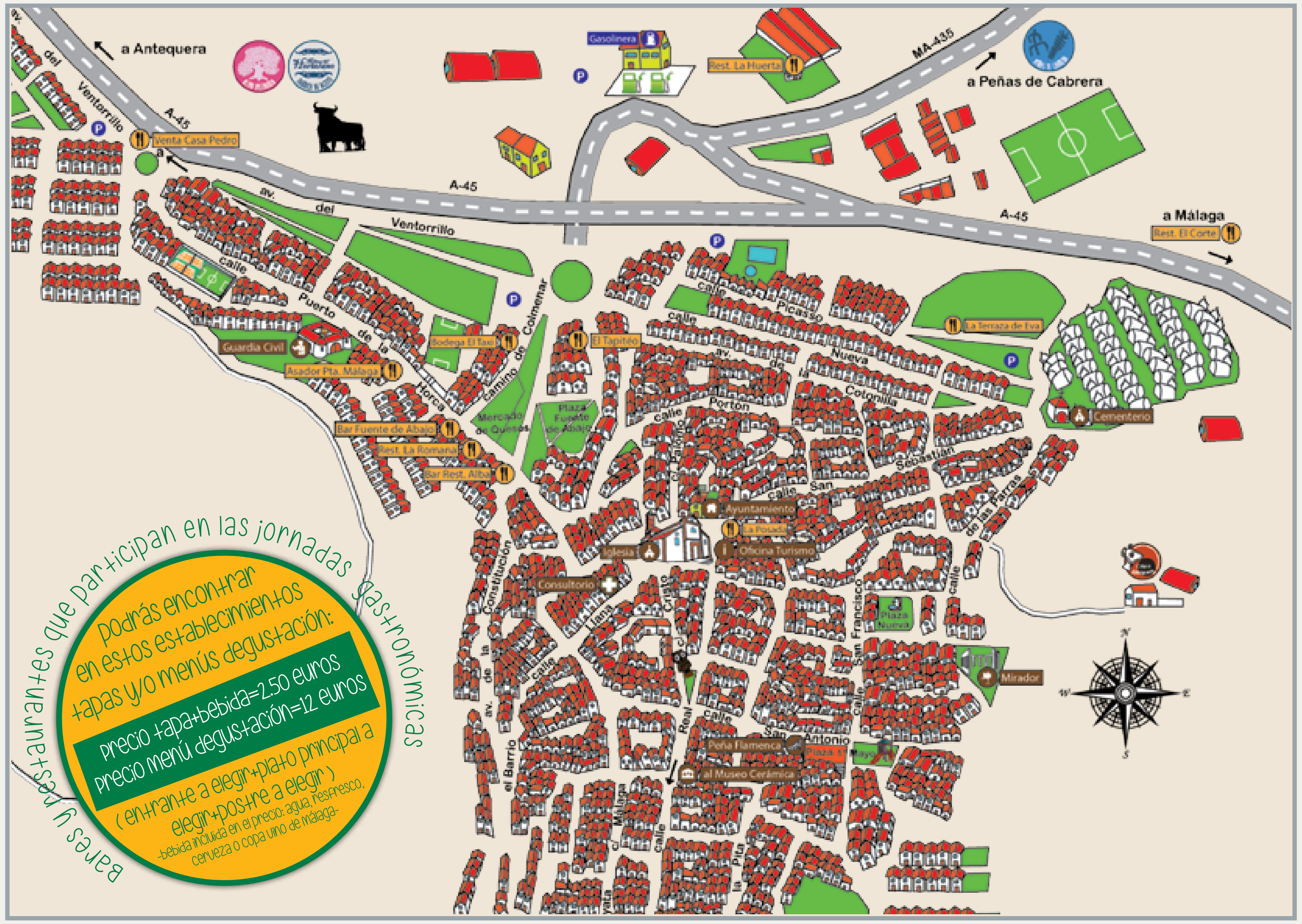
Asador Restaurante Puerta de Málaga

Paseo Puerto de la Horca,25. Tel: 952 75 85 54
asadorpuertademalaga@gmail.com | www.asadorpuertademalaga.es

MENÚ

Primero:
Guiso de habitas con jibia / Sopas perotas con espárragos / Olla de tagarninas con su pringá
Segundo:
Lasaña de verduras con Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra gratinado / Estofado de cerdo ibérico con guisantes y alcachofas / Lomo de Gallineta al horno con falso cous-cous de coliflor, pasas y verduritas naturales
Postre:
Arroz con leche de cabra / Macedonia de fruta de temporada / Mousse de queso de cabra con fresas y frambuesa

Establecimientos participantes:



Bares y restaurantes que participan en las jornadas gastronómicas

Podrás encontrar en estos establecimientos tapas y/o menús degustación:
precio tapa+bebida=2.50 euros
precio menú degustación=12 euros
(entrante a elegir+plato principal a elegir+postre a elegir)
-bebida incluida en el precio: agua, resfresco, cerveza o copa vino de málaga-

Bar Restaurante el Tapitéo

c/ Arroyo Cantarranas s/n. Tel.: 653 05 77 26
eltapiteo@gmail.com|www.facebook.com/El.tapiteo

MENÚ y TAPAS

Primero:
Olla con tagarninas / Ensaladilla malagueña con bacalao y habas / Tabla de queso surtido de Cabra Malagueña / Porra con habas
Segundo:
Tortilla de habas / Medallones de solomillo a la miel con alcachofas / Croquetas de Chivo Lechal Malagueño / Bacalao al pomodoro
Postre:
Arroz con leche de cabra / Natillas con leche de cabra / Tarta de piña

Bodega el Taxi

c/ Camino de Colmenar local 4
Tel.: 952 75 80 79

TAPAS

Arroz con conejo, habas y alcachofas
Ensaladilla con habas y bacalao
Callos
Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
Bacalao al pil pil, a la vizcaína o frito
Tortillitas de bacalao
Conejo al ajillo
Asadura en adobillo
Costillas

Restaurante Casa Pedro

Ctra. Casabermeja - Vva. Concepción km 3
Tel: 952 75 81 35 | hotelventapedro@gmail.com

MENÚ y TAPAS

Primero:
Alcachofas con habas y toque de hierbabuena / Gazpachuelo con espárragos trigueros y bacalao
Segundo:
Bacalao al ajillo / Costilla en adobo al estilo matanza
Postre:
Arroz con leche de cabra / Calostros de leche de cabra sabor limón y canela

La Posada

Alojamiento:
Hab. Individual: 18 €
Hab. Doble: 36 €

c/ Real, 5. Tel.: 952 75 82 29
laposada1890@hotmail.com

MENÚ

Entrante:
Porra
Primero:
Berza con pringá / Olla de coles con pringá
Segundo:
Revuelto de habas / Migas con huevo, pimiento y naranja
Postre:
Arroz con leche de cabra / Flan de fresa / Gachas con miel de caña

La Terraza de Eva

c/ Picasso s/n.
Tel.: 663 55 38 12

TAPAS

Pastel de queso y cebolla
Chanfaina de espárragos
Tarta de queso y espárragos
Delicias de queso de cabra con chorizo
Postre: Pastel de arroz con leche de cabra / Cóctel de fresas y cava

1996 Restaurante Alba

Paseo Puerto de la Horca, 1. Tel.: 952 75 82 32
1996restaurantealba3@gmail.com

MENÚ y TAPAS

Primero:
Ensaladilla malagueña con bacalao/ Porra / Olla de tagarninas
Segundo:
Alcachofas rellenas / Revuelto de tagarninas /Alcachofas en salsa
Postre:
Tarta de queso con fruta de temporada / Arroz con leche de cabra / Natillas con leche de cabra

Hotel Rural el Corte

Alojamiento:
Hab. Individual: 32 € S/A
Hab. Doble: 55 € S/A

Autovía A-45, salida 127. Tel.: 952 75 84 29
info@hotelelecorte.com | www.hotelelcorte.com

MENÚ y TAPAS

Primero:
Ensalada de tomate seco, habas tiernas y sardina marinada / Revuelto de collejas y bacalao con patata chips y crujiente de pan negro
Segundo:
Potaje de tagarninas y papada ibérica / Salteado de espárragos en chanfaina con huevo de corral a baja temperatura
Postre:
Leche frita de leche de cabra con toffe de anís estrellado / Tocino de cielo con yogur y frutos rojos

Restaurante La Romana

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

MENÚ y TAPAS

Primero:
Porra con habas / Olla de tagarninas / Ensalada malagueña
Segundo:
Chanfaina de espárragos / Alcachofas con jamón / Boquerones fritos
Postre:
Natillas con leche de cabra / Arroz con leche de cabra / Flan

Café Bar La Fuente de Abajo

Paseo Puerto de la Horca, 9
Tel.: 626 41 71 40

TAPAS

Porra
Habas con jamón
Setas salteadas
Bacalao a la Vizcaína
Callos
Migas con lomo y huevo de codorniz
Caracoles en salsa