

Pregón

Viernes
Plaza Fuente de Abajo

20:00 h · Pregón
A cargo de Dña. Elena García González, veterinaria y experta en comunicación agroalimentaria, con más de 20 años vinculada al mundo de la cabra y defensora de la raza caprina malagueña y su patrimonio gastronómico.
Presenta: D. Marcos Chacón García, periodista y miembro de la Carta Malacitana.
Organiza: Carta Malacitana.

21:15 h · Fallo del XIV Concurso de Tapas Carta Malacitana

21:30 h · Degustación gratuita
Quesos Flor Bermeja, embutidos artesanales de Casabermeja, panes artesanos, vinos D.O. Málaga y un toque dulce de Confeitería El Molinillo.

Taller cerámica

Sábado y domingo a las 12 h. y 18:30 h.
Museo de Cerámica, C/ Real, 81

A cargo del Museo-Taller Barros El Lugar.
Inscripciones 630 93 18 06  10 plazas. Precio: 5€

Taller de esparto

Técnicas, moldeado y cosido de esparto hasta conseguir la forma deseada.

Sábado y domingo, 13 h. y 17 h.

Paseo Puerto de la Horca. 15 plazas.
Inscripciones stand de información

Mercado de quesos, productos locales y artesanía

Sábado y domingo de 11 a 20 h.

Disfruta de los mejores Quesos de Cabra Malagueña, Vinos de Málaga, cervezas artesanas, Aceites de oliva, conservas, pan, dulces, artesanía, esparto, cuero y cerámica.
Mercado ubicado en el Paseo Puerto de La Horca y en el Polideportivo “Antonio Sánchez Fernández”.

Molino del Hortelano

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

Sábado, 10 h. Salida Rotonda entrada a Casabermeja

Vuelta 12:30 h. Plazas muy limitadas.
Actividad gratuita. Incripciones 637 58 29 77 

Granja escuela

Exposición de ganado y biberón

Sábado y domingo · Camino de Colmenar

Exposición de chivos de pura raza malagueña.

¡Una experiencia que encantará a los peques!
Podrán dar el biberón a los chivitos, acariciarlos y jugar con ellos.

12:00 y 17:00 h · Gratis
Sin inscripción · Plazas limitadas. Números desde las 10:00 h en el lugar de la actividad.

Photocall con tu chivo

Sábado y domingo, 12:30 h. y 17:30 h.
Camino de Colmenar Sin inscripción previa.

Pastoreando

Sábado y domingo, 11:00 h
Salida en minibus desde rotonda de entrada al pueblo.

Acompaña a un cabrero a pastorear su ganado en un recorrido de 1 km por el monte. Calzado deportivo recomendado.

Inscripción previa: cabrama@cabrama.com
647 21 31 48  Pago en el minibus. 3 € · 22 plazas

Demostración gastronómica

Sábado de 12 a 15 h.
Escenario Fuente de abajo

Disfruta de una muestra gastronómica en directo a cargo de **Fogones y Entangane**, el club de cocineros de Casabermeja, que elaborará un exquisito arroz campero con chivo lechal malagueño, seguido de su degustación.

Una actividad en colaboración con **Sabor a Málaga.**

Cata de quesos y AOVE

Cata de quesos de cabra: Sábado y domingo, 13:00 h *Carpa Camino de Colmenar*
Cata comentada · Aforo: 30 personas · Inscripción previa en el stand de información.

Cata de AOVE Centro Cultural · Domingo 20, 11:00 h
Conferencia y cata de Aceites de Oliva Virgen Extra, a cargo del experto Francisco Lorenzo Tapia.

Visitas libres por Casabermeja

Visita nuestros monumentos en jornadas de puertas abiertas.

Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de Cerámica.
Sábado y domingo. 12 h. – 14 h. / 17 h. – 19 h.

Actividades infantiles

Juegos Tradicionales, manualidades, globoflexia, taller de chapas, taller de pulseras, pintacaras.

Sábado y domingo: 13 h.– 15 h. / 16 h. – 18 h.
Plaza Fuente de Abajo

Taller de fuego y pintura prehistórica

Viaja a la prehistoria y descubre sus técnicas de fuego y pintura, inspiradas en Peñas de Cabrera.

Sábado y domingo · 13 y 16:30 h
Carpa Camino de Colmenar · 2 € · 15 plazas
Inscripción previa en el stand de información.

Ludo puzzle

Ecojuegos para todas las edades.
Plaza Fuente de Abajo

Juego matemático
"El Rascacielo"

Atrévete con este rompecabezas matemático en el que tendrás que organizar los rascacielos dentro de una ciudad.

Sábado 19 de 12 a 14 h. y de 16:30 a 18:30 h.
Plaza Fuente de Abajo

Casa de La Cabra Malagueña

Calle Corralón, s/n

Sábado y domingo

Jornadas de puertas abiertas – para visitar el centro de interpretación de la Cabra Malagueña.
Mañana: 10:30 a 14 h. / Tarde: 16:30 a 18 h.

Visitas guiadas a la Casa de la Cabra Malagueña: 11:30, 13:30 y 16:30 h. Actividad gratuita hasta completar aforo.

12 h. Taller de queso con degustación de queso fresco (24 plazas). Precio 3 €.

Sábado

17 h. Taller de elaboración de queso con degustación de queso fresco.

Domingo

17 h. Show cooking: elaboración de un postre con leche de cabra y degustación. Realizado por la Asociación de Mujeres “La Torre” de Casabermeja. (24 plazas). Precio 3€

Arte y exposiciones

Museo de cerámica

Exposición de Cerámica
“A través del agua” - Rocío Gómez Guillén

Sábado 19 y domingo 20 de 12 a 14 h. y de 16 a 19 h. Calle Real, 81

Exposición de artistas locales

Descubre el talento de nuestros artistas ocultos y sorpréndete con su obra

Sábado 19 y domingo 20 de 12 a 19 h.
Oficina de turismo, Calle Real, 7

Certamen de Pintura Rápida

Artistas reconocidos nos deleitan con sus rápidas habilidades que se expondrán a partir de las 16:15 h. en el escenario de la Fuente de Abajo

Sábado 19. Distintas ubicaciones del pueblo.

Actuaciones

"Maragatas arrejuntados por tradición"

Cante y baile tradicional de Cortejo...
El Tinder de antaño.

Sábado 13 h. Itinerante por las zonas de la fiesta.

Grupo musical "Dolce Luna"

Un viaje musical inolvidable a través de los éxitos de los 80 y 90. Versiones en español e inglés que nos harán bailar sin parar y vivir una tarde de nostalgia...

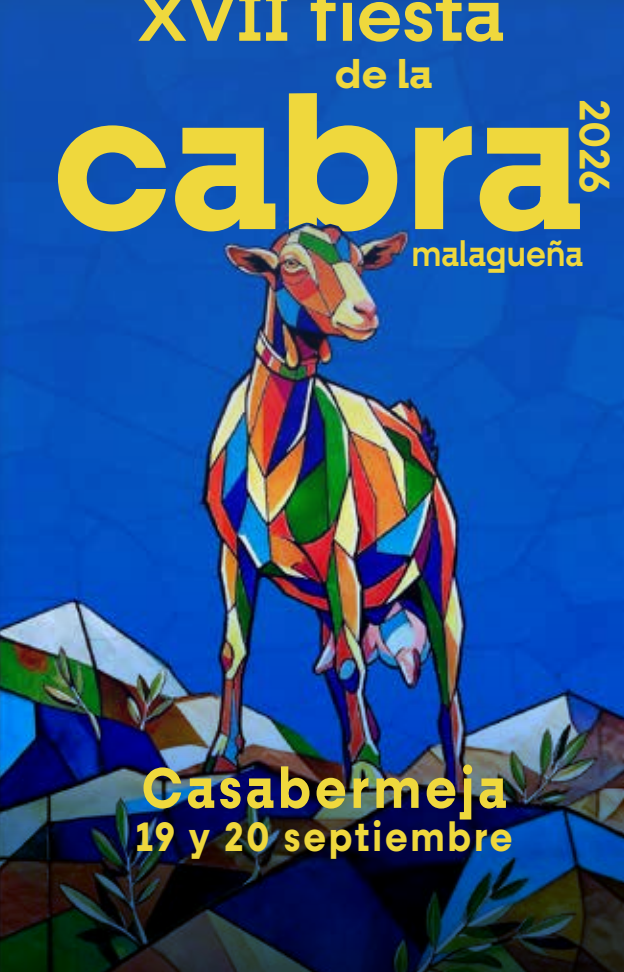
Sábado 18 h. y domingo 18 h. Escenario Fuente de Abajo.

Panda Verdiales "Puerto Marín"

Domingo 13 h. Itinerante por las zonas de la fiesta.

Muestra de gimnasia flamenca a cargo de la Academia de Ana Ruíz

Domingo 13:30 h. Escenario Fuente de Abajo.





1 Restaurante Venta La Huerta

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

Tapa a concurso: Rulo de Chivo con tomate Huevo de Toro, verduras de temporada y queso "Flor Bermeja"

Aceite: Aceite cosecha propia – Molino Casabermeja

Vino: Maestro Moscatel – Bodega Doña Felisa

Tapas Sí - Menú Sí - Raciones Sí

MENÚ

- Primero:**
- Ensalada de tomate con higos y rulo de cabra
 - Canelones de Chivo Lechal Malagueño
 - Guiso de "Era" con costilla de chivo
- Segundo:**
- Chivo al ajillo
 - Chivo en salsa de almendra
 - Asaduritas encebolladas con champiñones al ajillo

- Postre:**
- Arroz con leche de cabra
 - Croquetas con arroz con leche
 - Cuajada con miel de tomillo, nueces y orejones
 - Helado de queso de cabra con pistachos

- 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 y manzana glaseada.
 - Mollejas de Chivo.
 - Croquetas de calabaza y queso de cabra.

2 Asador Puerta de Málaga

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

Tapa a concurso: Sushivito Malagueño

Aceite: AOVE Finca La Torre

Vino: Cloe Brut Nature

Tapas No - Menú No - Raciones Sí

- Raciones:**
- Chivo al ajillo
 - Chuletillas de chivo
 - Riñones de chivo Al Jerez
 - Paletilla de chivo lechal al horno de leña
 - Cuarto de chivo lechal al horno de leña
 - Timbal de mango con queso de cabra
 - Ensalada "Axarquía" con queso de cabra, mango, aguacate y helado de uva moscatel
 - Timbal de higo con foie y queso de cabra

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña

3 Bar Restaurante El Tapitéo

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

Tapa a concurso: Pan Bao de chivo lechal malagueño al Pedro Ximenez.

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 leche de cabra malagueña.
 - Tarta de queso de cabra curado.
 - Tarta de tres chocolates.
 - Flan de queso.

4 Restaurante Venta Pedro

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2 29160 Casabermeja

Tapas No - Menú No - Raciones Sí

- Raciones:**
- Pastela de chivo
 - Brioche de chivo con mayonesa trufada y cebolla frita (2 unidades)
 - Chivo al pastoril
 - Chuletillas de chivo
 - Paletillas o pierna de chivo
 - Canelón de chivo con bechamel de especias y reducción de su jugo
 - Gofre de chivo lechal con salsa de yogurt, hierbas frescas y parmesano

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.
 - Tabla de embutidos de chivo.

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 12 a 16 h y de 20 a 23 h, desde el viernes 19 hasta el domingo 20 de septiembre.

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

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

6 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:**
- Asadura de Chivo
 - Paletilla de Chivo
 - Pierna de Chivo con cadera
 - Costilla de Chivo a baja temperatura
 - Cuello de Chivo

7 Recordando Sabores

C/ Picasso, s/n 29160 Casabermeja
Tel: 952 11 91 97 - alballt1990.alt@gmail.com

Tapa a concurso: Taco de chivo lechal malagueño con salsa de yogur.

Aceite: AOVE Almazara Gálvez

Vino: Vino tinto de Ronda Seis + Seis

Tapas No - Menú No - Raciones Sí

- Raciones:**
- Ensalada de rulo de cabra con salsa de miel y mostaza.
 - Canelón crujiente de chivo Lechal al ajillo
 - Chivo lechal al ajillo.
 - Paletilla de chivo Lechal al ajillo.

- Postres:**
- Tarta de queso con leche de cabra.
 - Arroz con leche de cabra.
 - Leche frita con leche de cabra.
 - Flan de huevo con leche de cabra.

8 Restaurante La Romana

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

Tapas Sí - Menú Sí - Raciones Sí

Tapa: Chuletitas de chivo crujiente con ensalada de rulo de cabra.

Aceite de cosecha propia

Vino: El buen Puntito – Ronda

Menú

Primero: Ensalada de rulo de cabra

- Segundos:**
- Chuletitas de chivo lechal
 - Choto al Pastoril
 -

- Postre:**
- Natillas con leche de cabra
 - Arroz con leche de cabra

- 10 Iglesia Nuestra Señora del Socorro
- 11 Cementerio Monumental San Sebastián
- 12 Museo de Cerámica
- 13 Casa de la Cabra Malagueña
- 14 Zona principal de fiesta

9 Hotel Restaurante El Corte

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

Tapa a concurso: Canelón de chivo lechal malagueño con salsa de ajo tostado y mantequilla.

Aceite: AOVE Sierra de Yeguas

Vino: Lagar de Cabrera tinto

Tapas: Solo la de concurso - Menú No - Raciones Sí

- Raciones:**
- Aguacate a la brasa relleno de queso de cabra malagueña, sardina ahumada, tomate seco y vinagreta de mango y pistachos.
 - Milhojas de chivo lechal malagueño con pimientos del piquillo y ajo negro. TAPA GANADORA DE LA XVI FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA 2025
 - Higos caramelizados con queso de cabra malagueña y foie (4 unidades).
 - Ensalada de queso de rulo de cabra malagueña, rúcula, frutos secos y vinagreta de frambuesas.
 - Timbal de mango, aguacate, salmón marinado, crema de queso de cabra malagueña y mahonesa de hierbas.
 - Croquetas de queso de cabra malagueña y pera, con alioli de miel de caña.
 - Flamenquín de secreto ibérico a la brasa, relleno de setas y salsa de queso de cabra malagueña.
 - Chivo lechal malagueño guisado al ajillo.
 - Paletilla de chivo lechal malagueño asada a baja temperatura.
 - Pierna de chivo lechal malagueño asado a baja temperatura.

- Postre:**
- Tarta de queso de cabra malagueña con sorbete de frambuesa.
 - Mousse de higos con crema de queso de cabra malagueña.
 - Chivomissu (tiramisú artesanal a base de queso de cabra malagueña).
 - Mousse de queso de cabra con espuma de galleta Lotus.

MINIBÚS CIRCULAR



El sábado y domingo de 13 h, a 18 h, habrá un **minibús circular gratuito** para poder completar la ruta. Recorrido: Restaurante La Huerta – Rotonda entrada – Venta Pedro – Rotonda entrada – Hotel El Corte – Rotonda entrada – Ayuntamiento – Cementerio – Recordando Sabores – Rotonda entrada

¡Consigue tu camiseta!

Consigue tu **CABRAPORTE** por 1 € desde el jueves en Estanco y Viteca, y los días 19 y 20 en el stand de Turismo y **completa sus 4 casillas** con los sellos de los establecimientos de la Ruta Gastronómica, tras consumir una tapa, ración o menú especial de la Fiesta.

Para completar el Cabraporte es obligatorio conseguir:

- **1 sello** como mínimo en un establecimiento **dentro** del casco urbano
- **1 sello** como mínimo en un establecimiento **fuera** del casco urbano
- **Los 2 sellos restantes, en cualquiera** de los establecimientos participantes.

DENTRO DEL CASCO URBANO:
Restaurante La Romana · Asador Puerta de Málaga · Restaurante La Posada de 1890 · Restaurante El Tapiteo · Bar Taxi · Recordando Sabores.

FUERA DEL CASCO URBANO:
Venta Pedro · Restaurante La Huerta · Hotel Rural El Corte.

Con los 4 sellos, entrega tu Cabraporte en el stand del Ayuntamiento y **consigue tu camiseta por solo 1 €.**

Premio extra: los 100 primeros en completar y entregar su Cabraporte recibirán una deliciosa **"Cabra" de Confitería El Molinillo.**

Además, tú también puedes ser jurado popular:

