Jornadas "Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria"

Jueves 23 marzo

17:00 h.: Jornadas "Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria".
El próximo día 23 de marzo, en el Centro Cultural de Casabermeja, Ecovalia organiza la primera edición del Ciclo Jornadas técnicas Sobre Calidad y Seguridad Alimentaria en la que participarán empresas del sector de los Aditivos para Alimentación Animal y del ámbito de los productos farmacéuticos no residuales. Este Ciclo de jornadas está pensado para facilitar herramientas al sector de la producción animal, tanto desde el punto de vista técnico como productivo.
Confirmar asistencia a la Asociación Valor Ecológico (ECOVALIA) bien por teléfono (955018961) bien por correo electrónico (formacion@ecovalia.org)

Visitas guiadas gratuitas con inscripción previa

Sábado 25 y domingo 26, 10:00 h.

Inscripción previa hasta el 24 de marzo en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75

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

Visitas guiadas gratuitas

Sábado 25 y domingo 26, 12:30 h. y 17:00 h.

Inscripciones en el puesto de información turística del mercado de quesos hasta 15 minutos antes.

Visita guiada gratuita a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja:
Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro, Museo-Taller de Cerámica y Cementerio de San Sebastián.

Mercado de Quesos de Málaga, Productos Locales y Artesanía

Sábado 25 y domingo 26 de 11:00 h. a 18:00 h.

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



Actividades infantiles

Sábado 25 y domingo 26 de 11:00 h. a 18:00 h.

Animación infantil: talleres de pintacaras, manualidades, juegos tradicionales y baile para los más pequeños en el parque infantil

Actuaciones

Sábado 25 marzo

17:00 h.: Concierto: **Gente del Sur**
Lugar: Zona del Mercado de Quesos.

Domingo 26 marzo

17:00 h.: Concierto: **D´Lunares**
Lugar: Zona del Mercado de Quesos.

Talleres de Cocina, Talleres de Elaboración de Quesos y Catas

En estos talleres podremos aprender a cocinar platos de cocina tradicional de Casabermeja como la "Olla de era" o el "Arroz con leche de cabra malagueña", así como aprender a elaborar Quesos de Málaga o a catarlos (Zona del Mercado de Quesos).

Sábado 25

12:00 h.: Cata de Quesos de Málaga
13:00 h.: Taller de elaboración artesanal de quesos
16:00 h.: Taller de Cocina: "Arroz con leche de cabra malagueña"

Domingo 26

12:00 h.: Cata de Quesos de Málaga
13:00 h.: Taller de Cocina: "Olla de era"

X Concurso de Fotografía Peñas de Cabrera

1. El Excmo. Ayuntamiento de Casabermeja, convoca el X Concurso de Fotografía PEÑAS DE CABRERA (CASABERMEJA), abierto, al que podrán presentarse todas aquellas personas físicas, mayores de 16 años, que lo deseen, comprometiéndose expresamente al cumplimiento de las Bases de la convocatoria.

2. La finalidad es incentivar el arte fotográfico aplicado al Patrimonio Cultural de este municipio, al objeto de poner en valor, de forma gráfica y plástica, los valores que representa en relación a la siguiente temática: **FAUNA | PAISAJE | PEÑAS DE CABRERA Y EL HOMBRE | PAISAJE URBANO.**
3. Las fotografías se harán con **cámara digital.**
4. Queda prohibido utilizar flash al fotografiar las pinturas rupestres.
5. Los concursantes pueden **inscribirse en el ayuntamiento** de 09:00 horas a 14:00 horas del día 20 de marzo al 24 de marzo, **o en el stand del ayuntamiento en el mercado de quesos** el sábado 25 o el domingo 26 en el momento de acreditarse deberán aportar su nombre, apellidos y número de contacto.
6. **El concurso comenzará a las 12 horas del día 25 de marzo de 2017 y concluirá a las 17 horas del día 26 de marzo.**
7. **Los concursantes deberán acreditarse de 11 a 12 horas del día 25 de marzo o de 10 a 11 horas del día 26 de marzo en el stand del ayuntamiento.**
8. En el momento de la acreditación deberán mostrar que su tarjeta no contiene ninguna fotografía y hará la primera fotografía a la mesa de acreditación.
9. **Cada concursante deberá presentar una fotografía por cada uno de los temas y el premio será al conjunto.**
10. Desde las 16 a las 18 horas del día 26 de marzo podrán descargarse las fotografías en los ordenadores del centro GUADALINFO de Casabermeja y seleccionar las que se presentan al concurso.
11. Cada concursante guardará las cuatro fotografías seleccionadas en una carpeta identificada con el número que se le asigne.
12. El jurado estará compuesto por personas que destacan en los ámbitos de las artes y de la fotografía.
13. Premios: **1er Premio: 400 euros | 2º Premio: 200 euros | 3er Premio: 100 euros.**
14.- El incumplimiento de todos y cada uno de los requisitos establecidos en las presentes Bases implicará la retirada de la fotografía del concurso, sin que exista derecho alguno que asista al concursante autor de la misma.

Organiza: Patrocina:
Asesores Gastronómicos:
Colabora:

del 24 al 26 marzo
JORNADAS
Cocina Popular Malagueña de Primavera
CASABERMEJA

Sábado 25 y domingo 26 marzo
MERCADO
Quesos de Málaga
Y PRODUCTOS LOCALES

JORNADAS Cocina Popular Malagueña de Primavera

Del **24 al 26 de marzo de 2017** Casabermeja celebrará sus sextas 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:

Establecimientos participantes:



Restaurante La Huerta

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

MENU Y TAPAS

Primero:
Habitas con jamón y huevo poché / Pimientos del piquillo rellenos de acelgas y bacalao con crema de garbanzos / Ajoblanco malagueño con uvas pasas y mango de la Axarquía y perlas de pescado
Segundo:
Brocheta de lagarto ibérico con patatas y alioli de miel de caña / Carrillada de cerdo en guiso de verduras / Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño con alcachofas
Postre:
Mousse de arroz con leche y frutas del bosque / Tarta de queso con fresas / Gachas dulces con almendras garrapiñadas y miel

Venta Pedro

Ctra. Casabermeja – Arroyo-Coche km 3
Tel: 952 75 81 35 | hotelventapedro@gmail.com

MENU Y TAPAS

Primero:
Cocido de coles / Gazpachuelo con espárragos y bacalao
Segundo:
Lomo Al Dud / Bacalao rebozado
Postre:
Bienmesabe / Calostros

Asador Restaurante Puerta de Málaga

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

MENU

Primero:
Ensalada de cardo con tataki de atún rojo / Sopa de tomate con espárragos y almejas / Olla de tagarninas con su pringá
Segundo:
Revuelto de collejas con bacalao / Habitas naturales con calamaritos / Guiso de acelgas esparragás con pluma ibérica y huevo poché
Postre:
Sopa fría de mango con cremoso de yogur /
Mousse de queso con fresas / Cuajada de limón

Bar Restaurante el Tapiteo

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

MENU Y TAPAS

Primero:
Arroz con espárragos / Ajoblanco / Olla con tagarninas
Segundo:
Carrillada con alcachofas y patatas a lo pobre / Croquetas de Chivo Lechal Malagueño / Bacalao al pomodoro con berenjenas fritas
Postre:
Arroz con leche de cabra /
Natillas con leche de cabra / Tarta de piña

Jamonería-Bodega el Taxi

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

TAPAS

Callos
Chivo Lechal Malagueño a la pastoril
Bacalao a la vizcaína
Costillas en salsa
Asadura en adobillo
Carne en salsa
Conejo al ajillo
Conejo con tomate
Bacalao frito

Hotel Rural el Corte

Alojamiento:
Hab. Individual: 25 €
Hab. Doble: 40 €

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

MENU Y TAPAS

Primero:
Porra de habas, jurel marinado, aceituna negra y jamón / Revuelto de tagarninas con bacalao y patatas chips
Segundo:
Mini flamenquín de bacalao, collejas y piñones /
Arroz cremoso de espárragos, setas y crujiente de alcachofas
Postre:
Mousse de queso fresco, café y crema de melocotón /
Cujada de limón y merengue tostado

Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horca, 7
Tel.: 952 758 606

MENU Y TAPAS

Primero:
Olla de tagarninas / Porra con habas / Sopa de espárragos
Segundo:
Tortilla de espárragos / Tortilla de collejas /
Chanfaina de espárragos, salsa de habas y jamón
Postre:
Natillas con leche de cabra / Arroz con leche de cabra

1996 Restaurante Alba

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

MENU Y TAPAS

Primero:
Gazpachuelo / Olla de tagarninas / Ensaladilla malagueña / Porra
Segundo:
Alcachofas en salsa / Pimientos del piquillo con bacalao /
Revuelto de espárragos
Postre:
Tarta de queso / Arroz con leche de cabra / Natillas

La Posada

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

MENU

Primero:
Salmorejo / Berza con pringá / Revuelto de espárragos /
Sopa de espárragos
Segundo:
Conejo al ajillo / Revuelto de espárragos / Habas salteadas con jamón
Postre:
Arroz con leche / Gachas

Café Bar La Fuente de Abajo

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

TAPAS

Callos
Olla de tagarninas
Empanadillas de espinacas y queso de cabra
Habas con jamón
Setas salteadas con jamón y champiñones
Migas caseras
Caracoles