



Presentación de las Jornadas Cocina Popular Malagueña y actividades Alimentación saludable

Viernes 13 de abril

PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS EN
EL CENTRO CULTURAL DE CASABERMEJA

19:00 h: Minichief de 4º curso del CEIP San Sebastián nos enseñan cocina sana. Centro Cultural de Casabermeja.

19:30 h: Inauguración de la exposición "Cuando contemplo el cielo de innumerables luces adornado". Centro Cultural de Casabermeja.



Mercado de Quesos de Málaga, Productos Locales y Artesanía

**Sábado 14 y domingo 15
de 11:00 h. a 15:00 h.**

Situado en el Camino de Colmenar.



Jornadas de puertas abiertas Casa de la Cabra Malagueña

**Sábado 14 y domingo 15
de 11:00 h. a 14:00 h.
y de 16:00 h. a 19:00 h.**



Actividades infantiles y Ludopuzzle

**Sábado 14 y domingo 15 de abril
de 11:00 h. a 18:00 h. Plaza Fuente de Abajo**

Talleres de pintacaras y manualidades. Ludopuzzle: juegos para todas las edades.



Actuaciones

Sábado 14 de abril

17:00 h.: Flashmob "La primavera"
AMPA "Torre Zambra" del CEIP San Sebastián.
(Zona del Mercado de Quesos)

Domingo 15 de abril

17:00 h.: Grupo de baile de Esperanza Fernández (Plaza de la Fuente de Abajo)



Visitas guiadas gratuitas con inscripción previa

**Sábado 14 de abril y
domingo 15 a las 10:00 h.**

Inscripción previa en: visitacasabermeja@gmail.com
o en el teléfono: 952 75 82 75

- **SÁBADO:** Olivo Milenario de Casabermeja y a la Almazara Molino del Hortelano. Salida desde: Restaurante Venta Pedro. (se ruega acudir con coche propio).

- **DOMINGO:** Peñas de Cabrera.
Salida desde: Restaurante La Huerta.
(se ruega acudir con coche propio).



Visitas guiadas gratuitas

Inscripciones en el puesto de información turística del mercado de quesos hasta 30 minutos antes de la salida.

Sábado 14 y domingo 15 de abril

12:30 h.: Visita guiada gratuita a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro, Museo-Taller de la Cerámica y Cementerio de San Sebastián.

17:00 h.: Visita guiada gratuita a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro, Museo-Taller de la Cerámica y Cementerio de San Sebastián.



IX Concurso de Fotografía Peñas de Cabrera

Durante el transcurso de las Jornadas se celebrará el XI Concurso de Fotografía Peñas de Cabrera. La temática de las fotografías serán: fauna, paisaje, peñas de cabrera y el hombre, paisaje urbano. Cada concursante deberá presentar una fotografía por cada tema y el premio será al conjunto de las mismas. Inscripciones de 10 a 12 h. en el stand del Ayuntamiento. Bases en: www.casabermeja.es



Talleres de Cocina, talleres de elaboración de Quesos y Catas Zona del Mercado de Quesos

SÁBADO 14 y DOMINGO 15: 12:00 h.: Cata de Quesos de Málaga

SÁBADO 14: 13:00 h.: Taller de elaboración artesanal de quesos

SÁBADO 14: 14:00 h.: Cata de Aceites de

Oliva Virgen Extra del Molino del Hortelano

DOMINGO 15: 13:00 h.: Taller de Cocina:

"Ensalaila de Casabermeja" Asociación de mujeres La Torre

Jornadas PRIMAVERA COCINA POPULAR MALAGUEÑA

14 y 15 DE ABRIL

Mercado de Quesos de Málaga,
Productos Locales, Ecológicos y Artesanía

Casabermeja



Organiza:



Asesores
Gastronómicos:



Colabora:



Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera

Los días 14 y 15 de abril de 2018, Casabermeja celebrará sus séptimas 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 los símbolos de tapa y/o ración ofrecerán los mismos platos del menú también en estos formatos (excepto postres).

Café Bar La Fuente de Abajo

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

TAPAS o RACIONES

Potaje de acelgas
y calabaza
Salteado de setas
y champiñones
Habitas con jamón

Caracoles en salsa
Bacalao a la vizcaína
Ensalada malagueña
con bacalao
Boquerones camperos

Venta Pedro

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

RACIONES

Asaduras de chivo frito
Pollo de corral con tomates fritos

Tortillas de bacalao
Par de huevos fritos con habas

Bodega el Taxi

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

TAPAS o RACIONES

Tortillitas de bacalao
Chivo Malagueño a la pastoril
Chivo Malagueño al ajillo
Queso fresco con
higos y mojama
Bacalao con tomates

Riñones al vino mosto
Conejo con higos y pasas
Asadura en adobillo
Conejo al ajillo
Carne en salsa

1996 Restaurante Alba

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

MENÚ, TAPAS o RACIONES

Primero: Brandada de bacalao sobre crema de porra /
Olla de tagarninas / Sopa de espárragos /
Ensalada de aguacate con naranja y anchoas
Segundo: Revuelto de espárragos gambas y setas /
Pimientos del piquillo con bacalao /
Guiso de alcachofas y ternera
Postre: Tarta de queso de cabra / Arroz con leche de cabra /
Gachas de leche de cabra y miel de caña

Restaurante La Romana

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

MENÚ, TAPAS o RACIONES

Primero: Olla de tagarninas / Porra con habas /
Arroz con pollo, habas, guisantes y alcachofas
Segundo: Chanfaina de espárragos / Tortilla de collejas /
Habitas baby con jamón
Postre: Natillas / Cuajada con miel / Arroz con leche

La Posada

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

MENÚ o RACIONES

Primero: Ensalada de canónigos, manzana, huevos,
rulo de cabra y vinagreta de tomate dulce / Olla de era
Segundo: Pringá / Revuelto de habas con jamón
Postre: Gachas / Flan de chirimoya

Bar Restaurante el Tapiteo

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

MENÚ, TAPAS o RACIONES

Primero: Paella con espárragos / Olla con tagarninas /
Porra con habas / Timbal de ensalada malagueña
Segundo: Bacalao al pomodoro / Revuelto de habas /
Carrillada con alcachofas / Pollo al chilindrón
Postre: Arroz con leche de cabra / Natillas
Tarta de dulce de leche y plátano



Restaurante Zambra

Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952 75 83 56
zambracasabermeja@gmail.com

MENÚ o TAPAS

Primero: Potaje de garbanzos con tagarninas y collejas / Cazuela de
arroz meloso con alcachofas / Ensalada de brotes salvajes con frutos
de temporada y queso de cabra caramelizado
Segundo: Chanfaina de espárragos con panceta ibérica y huevo es-
treado / Salteado de habas fritas con jamón y langostinos / Medallo-
nes de solomillo a la brasa con salsa de espinacas silvestres y piñones
Postre: Mousse de limón del terreno / Pasta de galleta,
crema de queso de cabra y coulis de fresa de temporada

Hotel Rural el Corte

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

MENÚ o TAPAS

Primero: Gazpachuelo con merluza y espárragos trigueros
Segundo: Revuelto de bacalao con espinacas y habas
Postre: Carpaccio de naranja, miel, canela y helado de turrón
Tapas:
Ensalada malagueña con tomate seco y romescu
Porra de habas con caballa en escabeche y naranja
Papada ibérica confitada con garbanzos, cardo y tagarninas

Restaurante La Huerta

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

MENÚ, TAPAS o RACIONES

Primero: Ensalada de espinacas con queso de cabra, miel y fresas /
Fideos tostados con verduras de temporada y ali-oli de hierbabuena /
Fabes con costilla e hinojos
Segundo: Pluma ibérica con habas / Bacalao con hinojos y jamón /
Croquetas de conejo y collejas
Postre: Pudding de naranja / Mouse de fresas