



MÁLAGA *Adentro*

Descubre los sabores del otoño en La Noche de Laureña en Casabermeja Fin de semana de Halloween y todos los fines de semana de noviembre

PROGRAMA #CASABERMEJAGOURMET

Recuperando la esencia histórica y gastronómica de la Noche de Todos los Santos del interior de Málaga.

A partir del fin de semana que arranca el 6 noviembre .

ALOJAMIENTO SOLO SÁBADO

SÁBADOS DE NOVIEMBRE

Alojamiento en el Hotel Rural El Corte, dos estrellas.: <https://www.hotelescorte.es/>

Recibimiento y checking.

19,30 HORAS. VISITA COMENTADA AL CEMENTERIO. Uno de los cementerios más bellos, limpios y apacibles de Andalucía. Bien de interés cultural y monumento nacional.

21,00 HORAS. Cena especial de Todos los Santos en Asador Puerta de Málaga con tematización sobre la Cabra Malagueña.

MENÚ

- ❖ Higos gratinados con queso de cabra y foie.
- ❖ Timbal de mango con queso de cabra y mermelada de tomate natural.
- ❖ Chivo lechal malagueño asado en horno de leña, chips de boniato y verduritas de temporada.
- ❖ Requesón de leche de cabra con membrillo, miel y nueces.

MARIDAJE

Vino Blanco Cloe Chardonnay, DO Sierra de Málaga.

Vino Tinto Seis + Seis Tempranillo & Syrah, DO Sierra de Málaga.

23,30 -24,00 HORAS.- Traslado hasta la iglesia de Nuestra Señora del Socorro y repique de laureña por todos los difuntos. Recreación de cómo era laureña a cargo de dos monaguillos, con exposición de todos los productos vegetales que los vecinos entregaban y también los primeros de matanza.

01,00 HORAS.- Chupito de aguardiente con borrachuelos y a descansar.

DOMINGOS DE NOVIEMBRE

10,00 horas. Desayuno.

VERSIÓN INSPIRACIÓN OTOÑAL. Con productos de otoño de la zona. Selección de:

- ❖ Cata de quesos de cabra: fresco, semi curado y curado.
- ❖ Dulces Típicos de Casabermeja.
- ❖ Surtido de panes artesanos de Casabermeja.
- ❖ Colección de AOVEs.
- ❖ Fruta.

11,30 horas. EXPLORING CASABERMEJA. Visitas guiadas e interpretadas al:

- Olivo Milenario.
- Experiencia de pastoreo.
- Almazara del Molino del Hortelano durante la campaña. Explicación del proceso de elaboración y cata de AOVE.

14,30 horas. COMIDA CAMPERA. Ermita de Casabermeja.

- ❖ MIGAS caseras con el primer mosto que se elabora en el terreno.
- ❖ Broche dulce gachas con torreznos, piñones y miel de caña.

En caso de lluvia organizaremos la comida en la Oficina de Turismo.

Despedida y vuelta a casa.

MÁLAGA
Adentro