

PROGRAMACIÓN FERIA DE PRIMAVERA 2025

AGROGANT

Feria Agrícola y Ganadera

Carpa Agroganadera

Recinto Ferial.

EXPOSICIÓN DE RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

30 Y 31 DE MAYO

11:00 a 21:00 h

1 DE JUNIO

11:00 a 15:00 h

EXPOSITORES FERIA GANADERA

- Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
- Ordefrío S.L. Delaval
- Dankovet
- Serval, S.A.S.

GRANJA ESCUELA DE LA CABRA MALAGUEÑA

VIERNES 30 DE MAYO

17:00 h | 18:00 h | 19:00 h

- Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra Logo 100% Raza Autóctona.

17:00 h a 19:00 h

- Taller “Dale el biberón a un chivito”.

17:30 h a 19:30 h

- Hazte una foto con un chivito en nuestro photocall rural.
- Taller de chapas “Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa”.
- Taller “Colorea una cabrita”.

SÁBADO 31 DE MAYO

18:00 h | 19:00 h

- Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco

Área de Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco

C/ Santa Clara, 3 – 29200 Antequera (Málaga)

Tfnos.: 952 708 134 / 135 / 381

cultura@antequera.es – festejos@antequera.es

de cabra Logo 100% Raza Autóctona.

17:00 h a 19:00 h

- Taller “Dale el biberón a un chivito”.

17:30 h a 19:30 h

- Llévate una foto con un chivito en nuestro photocall rural, en nuestro fotomatón.
- Taller de chapas “Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa”.
- Taller “Colorea una cabrita”.

DOMINGO 1 DE JUNIO

12:00 h | 13:00 h

- Demostración de elaboración de queso artesanal y degustación de queso fresco de cabra Logo 100% Raza Autóctona.

12:00 h a 14:00 h

- Taller “Dale el biberón a un chivito”.

12:30 h a 14:30 h

- Llévate una foto con un chivito en nuestro photocall rural, en nuestro fotomatón.
- Taller de chapas “Personaliza tu cabrita y te hacemos tu chapa”.
- Taller “Colorea una cabrita”.

JORNADAS TÉCNICAS

VIERNES 30 DE MAYO

JORNADA TÉCNICA AGROGANADERA

Parador de Antequera.

9:00 h

Inauguración de las jornadas.

9:30 h *Cubiertas vegetales: claves y control para una agricultura más eficiente.*

Ponente: D.^a Gema Guzmán Díaz. Investigadora Titular de IFAPA Camino de Purchil.

10:15 h

Área de Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco
C/ Santa Clara, 3 – 29200 Antequera (Málaga)
Tfnos.: 952 708 134 / 135 / 381
cultura@antequera.es – festejos@antequera.es

Pausa café.

10:45 h

Denominación de Origen Protegida “Miel de Málaga”.

Ponente: D.^a Laura Rubio Soto. Licenciada en Biología y Técnico Apícola de la Asociación de Apicultores de Andalucía.

11:45 h

Bases de la Política Agraria Común post 2027: situación actual.

Ponente: D. Agustín García de Tena Fernández. Jefe de Servicio de seguimiento de la P.A.C. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

12:30 h

La nueva política comercial de EE.UU. y su repercusión en mercado del aceite de oliva.

Ponente: D. Pablo Resco Sánchez. Responsable de Análisis de Mercados. Servicio de Estudios Fundación Grupo Cajamar.

13:00 h

Mesa redonda: *Actualidad de la agricultura y ganadería en Málaga.* Patrocinada por Unicaja Banco.

- Participan:

- D. Antonio Rodríguez García. COAG Málaga
- D. Francisco Moscoso Castillo. UPA Málaga
- D. Santiago Sánchez García. ASAJA Málaga

Modera: D. José María Bergillos Serrano. Secretario General de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Málaga.

14:00 h

Clausura

14:15 h

Aperitivo

SÁBADO 31 DE MAYO

JORNADA TÉCNICA CAPRINA

Carpa Agroganadera

Recinto Ferial.

10:00 h

Acreditación e inauguración.

10:30 h

Presentación RC4GOAT.

Ponente: D.^a María Arias Sáez. Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

12:00 h

Denominación de Origen Protegida “Quesos de Málaga”.

Ponente: D. Sergio Vera Sánchez. Asociación Quesos de Málaga.

13:00 h

El sector caprino malagueño. Historia y vínculo con el territorio, el valor añadido para una denominación de origen.

Ponente: D. Diego Javier Sánchez Guerra. Licenciado en Filosofía y Letras.

14:00 – 16:00 h

Calificación morfológica lineal.

Ponentes: D.^a Carmen Lara González y D.^a María Arias Sáez. Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

17:00 – 18:00 h

Programa de control de CAEV en las ganaderías de CABRAMA.

Ponente: D. Christian de la Fe Rodríguez. Departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia.

18:00 a 20:00 h

Formación elaboración queso de cabra y cata de queso fresco.

Ponente: D.^a Carmen Lara González. Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

ANTEQUERA ¡QUÉ BIEN ME SABE!

2º Evento gastronómico gourmet en AGROGANT

30 Y 31 DE MAYO

12:00 a 20:00 h

1 DE JUNIO

12:00 a 19:00 h

Recinto Ferial.

VIERNES 30 DE MAYO

12:00 h

Inauguración.

La cocina con la despensa de Antequera.

Presentación de propuestas gourmet con productos de la tierra. Manuel Pérez, Esteban Sedeño y La Torcaleña.

13:00 h

Antequera Fusión. Antequera y las cocinas del mundo.

Showcooking con la Escuela de Cocina La Fábrica y el chef Rubén Antón.

16:00 h

Bienmesabe, inspiración gourmet para una cocina de vanguardia.

Taller de cocina con Pastelería Piobiem y Dominik Hernando Frenkler, docente en Formación Profesional de Cocina en CESUR.

17:00 h

Chocolate y aceite de oliva virgen extra de Antequera.

Premio infantil “Antequera ¡Qué bien me sabe!” al mejor maestro chocolatero.

Dinámica infantil con Dani García Peinado, chef del AOVE.

Entrega a Dani García del reconocimiento “Embajador de Antequera ¡Qué bien me sabe!”.

18:00 h

Quesos de Antequera, los preferidos de los niños.

Premio infantil “Antequera ¡Qué bien me sabe!” al mejor paladar en quesos artesanos.
Taller infantil con José Luis Martín, el mayor experto español de quesos artesanos.

Premio de cata a la diferenciación de sabores entre los quesos de leche de cabra, de oveja y de vaca.

Los mantecados de Antequera son para el verano.

Razones para consumir mantecados de Antequera todo el año.

Cata libre de helados de mantecado de Antequera.

SÁBADO 31 DE MAYO

12:00 h

Antequera, capital de innovación gourmet.

Showcooking de nuevas tendencias.

El restaurante Baraka de Antequera, con el equipo liderado por la chef Patryzia Claros, abandera a nueva generación de creadores del corazón de Andalucía.

12:30 h

Antequera, capital de tapas singulares.

Showcooking.

Pepa Conde y Javier Pérez Conde de Saborío de Hacebuche presentan “La primavera de Vivaldi”, tapa ganadora de la XII Ruta Gastroturística Sinfonía de Sabores.

13:00 h

Empoderamos los quesos de Antequera con José Luis Martín, el gurú de los quesos artesanos.

Entrega del reconocimiento “Embajador de Antequera ¡Qué bien me sabe!”.

15:00 h

La cocina de primavera de la Vega de Antequera.

Taller con Juan Muñoz, chef antequerano del prestigioso Club de Negocios Uppery Club.

17:00 h

Elaboración en chocolate de la Peña de los Enamorados.

Taller infantil a cargo de Las Delicias de mi Noé, los mejores caprichos de chocolate de Málaga.

18:30 h

Mollete de Antequera 24/7.

Monográfico gourmet del mollete de Antequera con Enrique Sánchez, chef de Canal Sur.

I Campeonato Mundial del Mollete de Antequera. Presentación de 10 propuestas de molletes y elección del campeón.

Entrega a Enrique Sánchez del reconocimiento "Embajador de Antequera ¡Qué bien me sabe!".

DOMINGO 1 DE JUNIO

12:00 h

Sushi Fusión Exhibición.

Exhibición con Richard García, de Nela Sushi Antequera, restaurante revelación de Málaga.

A partir de las 12:30 h

Domingo de arroces camperos de Antequera.

Con Daciel Guerrero, chef del restaurante Turiguanó.

13:00 h. Taller de elaboración de los arroces de estilo mediterráneo.

14:30 h. *Showcooking* de arroz tipo El Torcal, con verduras de temporada de la Vega de Antequera.

15:00 h. *Showcooking* de arroz tipo Dólmenes, con los mejores productos ibéricos.

Productos artesanos a la venta:

Área de Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco

C/ Santa Clara, 3 – 29200 Antequera (Málaga)

Tfnos.: 952 708 134 / 135 / 381

cultura@antequera.es – festejos@antequera.es

ANTEQUERA

La Torcaleña. Embutidos, cárnicos.

Hermanos Paradas Pedraza. Molletes, obrador.

Panadería artesana Aldamira. Molletes, obrador.

Sta. M^a del Cerro. Quesos.

El Corraleño. Embutidos, cárnicos.

Productos La Joya de Antequera. Dulces.

Piobiem. Piononos, bienmesabe.

Horno San Roque. Molletes, panadería.

Aceitunas Chicón. Aceituna, encurtidos.

Resto de MÁLAGA

Melgar - La Arriateña (Arriate). Embutidos, cárnicos, quesos, aceitunas.

ICarben Industrias Cárnicas (Benaoján). Embutidos, cárnicos.

El Porticatero (Yunquera). Quesos.

Embutidos y Jamones Langenal (Faraján). Embutidos, jamones.

Cerveza La Rondeña (Ronda). Cervezas artesanales.

La Laja (Ronda). Quesos.

Bizcochería Laura (Málaga). Dulces.

Delicias de Noé (Málaga). Cookies, dulces.

Embutidos Hnos. López (Colmenar). Embutidos, cárnicos.

Miel Los Jarales (Puerto de la Torre). Miel y derivados.

Quesos Agammasur (Colmenar). Quesos.

“MieldeCaña” (Frigiliana). Jugo concentrado de caña de azúcar.

Rey Cabra (Cuevas del Becerro). Quesos.

Dulces árabe Amina (Cártama). Variedad de dulces árabes artesanales.

Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Málaga

Quesos El Arquillo (Campillos). Quesos

Bodegas Cortijo La Fuente (Mollina). Vinos.

CÓRDOBA

Bodegas Delgado (Puente Genil). Vinos, vermú, espumosos.

SEVILLA

Dulcería Abuela Asunción (Aguadulce). Canutillos.

JAÉN

Quesos y Besos (Guarromán). Quesos.

HUELVA

Jamones Montesierra (Jabugo). Jamones, cortador de jamón.

ALMERÍA

Embutidos Alpujarreños (Laujar de Andarax). Embutidos, cárnicos, quesos.

GRANADA

Tarta de la Madre de Cris (Granada). Tarta de queso y otras variedades.

ZAMORA

Los Viales (Zamora). Quesos.

ACTUACIONES MUSICALES

Recinto Ferial

VIERNES 30 DE MAYO

12:00 – 21:00 h Ambientación musical a cargo de **DJ MADRONA**.

21:00 – 6:00 h Ambientación musical a cargo de **DJ DOUBLEP**.

23:30 h **NYNO VARGAS** en concierto.

SÁBADO 31 DE MAYO

12:00 - 21:30 h Ambientación musical a cargo de **DJ MADRONA**.

12:00 h Exhibición de funky de la **ESCUELA DE ELENA NIETO**.

12:45 h Demostración de baile del **TALLER DE SEVILLANAS** del Ayuntamiento de Antequera.

13:30 h Exhibición del taller municipal de flamenco de la **ESCUELA DE ANA PASTRANA**.

17:00 h Disfruta del concierto con el grupo **LA CUARTA CUERDA**.

21:30 – 6:00 h Ambientación musical a cargo de **DJ DOUBLEP**.

23:30 h Disfruta del concierto de **MELODY**.

DOMINGO 1 DE JUNIO

12:00 – 17:30 h Ambientación musical a cargo de **DJ DOUBLEP**.

17:30 – 23:00 h Ambientación musical a cargo de **DJ MADRONA**.

19:00 h Espectáculo musical infantil **DE ELLOS APRENDÍ**.

CASSETAS

CASSETAS DEL CENTRO

De 12:30 a 20:00 h

Caseta de los Estudiantes

Patio Iglesia San Francisco
Plaza San Zoilo, 29

Caseta Mayor Dolor

Alameda de Andalucía, 1

Área de Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco

C/ Santa Clara, 3 – 29200 Antequera (Málaga)

Tfnos.: 952 708 134 / 135 / 381

cultura@antequera.es – festejos@antequera.es

CASSETAS DEL RECINTO FIERIAL

30 y 31 de mayo, de 12:30 a 6:00 h

1 de junio: de 12:30 a 03:00 h

CASSETAS ANDALUZAS

Caseta Amigos del Caballo

Caseta De Arriba

Caseta “A la vega”

Caseta Alejandro

Caseta Merendero Garrido

CASSETAS DE JUVENTUD

Caseta Malaje Vip Club

CASETA MUNICIPAL – BARRA BAR

CASETA MUNICIPAL DE JUVENTUD “EL FLAMENQUEO”

OFRENDA FLORAL A NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS, PATRONA DE ANTEQUERA.

VIERNES 30 DE MAYO

19:30 h

Acompañamiento de la Banda de Música Maestro José Galán de Archidona y del Grupo Folclórico Azucena.

Itinerario: Plaza de San Agustín y C/ Infante D. Fernando hasta Iglesia de Ntra. Sra. de los Remedios.

CAMPAÑA DE RECICLAJE

DÍAS 30 Y 31 DE MAYO

24:00 – 3:00 h “LA ÚLTIMA.... ¡Y RECICLAMOS!”.

Trae tu material para reciclar y llévate el vaso de la feria.

Recinto Ferial - Zona de Ocio Nocturno.



Ayuntamiento
de Antequera
*Fiestas Mayores, Tradiciones
y Promoción del Flamenco*

ANTEQUERA
Directa a *tu* corazón

TERAPIA ECUESTRE PARA PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

DOMINGO 1 DE JUNIO

Inscripciones: desde las 10:30 h

11:00 – 14:00 h

Corazón de María

Coordina: Asociación Terapéutica Equialia

FESTEJOS TAURINOS

DOMINGO 1 DE JUNIO

19:00 h

Plaza de Toros de Antequera.

GRANDIOSA CORRIDA DE TOROS MIXTA.

2 toros de Fermín Bohórquez, 2 toros de Murube y 2 novillos-toros de la ganadería de Rocío de la Cámara para

la rejoneadora

LEA VICENS

el matador de toros

SANTANA CLAROS

y la novillera

OLGA CASADO

Organiza: Taurina de Buendía, S.L.

Venta online de localidades: www.taurinadebuendia.com

Tfno. y Whatsapp: 626 503 882

DÍAS DE LA INFANCIA

Los días 29 de mayo y 2 de junio, las atracciones infantiles de feria tendrán precios populares. Además, entre las 19:00 y las 21:00 horas, las personas con trastornos del espectro autista podrán disfrutar de una **FERIA SIN RUIDO**.

Recinto Ferial.

SERVICIO DE TREN AL RECINTO FERIAL

Área de Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco

C/ Santa Clara, 3 – 29200 Antequera (Málaga)

Tfnos.: 952 708 134 / 135 / 381

cultura@antequera.es – festejos@antequera.es

Del 29 de mayo al 2 de junio se pondrá en funcionamiento un servicio de trenes que cubrirá el trayecto desde la ciudad hasta el Recinto Ferial.

Salida y llegada: Recinto Ferial.

Parada: Plaza de Castilla.

Horarios:

Jueves 29: de 18:00 a 23:00 h

Viernes 30 y sábado 31: de 12:00 a 04:00 h

Domingo 1: de 12:00 a 23:00 h

Lunes 2: de 18:00 a 23:00 h

El 29 de mayo y 2 de junio, con motivo de los Días de la Infancia, entre las 19:00 y las 21:00 h, los trenes circularán sin música para que las personas con trastornos del espectro autista puedan disfrutar de este servicio.

El precio por persona y trayecto será de 1 €.

TELÉFONOS DE INTERÉS

Emergencias: 112

Policía Nacional: 091

Policía Local: 092 / 952 708 103 / 952 708 104

Guardia Civil: 952 840 357

Protección Civil: 679 588 901

Oficina Municipal de Turismo: 952 702 505 / 952 708 305

Radio Taxi Antequera: 952 845 555 / 687 597 500

Taxiantequera "Los Verdes": 951 700 228 / 600 955 845

La programación puede estar sujeta a posibles modificaciones.