

STANDS

- 0 PUNTO DE INFORMACIÓN
- 1 QUESOS EL ARQUILLO
- 2 QUESERÍA EL TAJO
- 3 QUESO OJOS DEL GUADIANA
- 4 QUESERÍA LA BRAÑUCA
- 5 QUESOS GRAN GUSTO
- 6 QUESOS TORTA DE BARROS
- 7 QUESERÍA FACENDERA
- 8 QUESOS LA CASILLA
- 9 QUESERÍA LOS PUERTOS
- 10 QUESERÍA BUENAVISTA
- 11 QUESOS ARANBURU
- 12 QUESOS TORRALBA
- 13 LUJO DEL PALADAR
- 14 LA PASTORA DE GRAZALEMA
- 15 PAGO «LOS VIVALES»
- 16 QUESOS EL PORTICATERO
- 17 QUESERÍA LOS BARRANCOS
- 18 QUESERÍA CERRUCOS DE KANAMA
- 19 QUESOS LA COVACHA
- 20 QUESOS EL BOSQUEÑO
- 21 CERVEZA PISANDO FUERTE - CERVEZA
- 22 VINOS PISANDO FUERTE - VINO
- 23 MIEL AGUSTÍN - MIEL
- 24 TERRAVERNE 555 - ACEITE
- 25 PRODUCTOS RUÍZ «EL CASILLERO»
- 26 CARNICERÍA HNOS. LÓPEZ - IBÉRICOS
- 27 LA DESPENSA ROSA - ESPECIAS
- 28 QUESOS CABRALINE
- 29 QUESOS EL ALCORNOCAL
- 30 QUESOS EL PASTOR DE «EL TORCAL»
- 31 QUESERÍA «LAS RRR»
- 32 PANADERÍA LA TAHONA - PAN
- 33 QUESOS SIERRA SUR
- 34 QUESOS EL GAZUL
- 35 QUESERÍA LA ARRIATEÑA
- 36 QUESERÍA ANDAZUL
- 37 QUESOS UBRIQUE
- 38 QUESOS LA LAJA
- 39 QUESOS EL PRADO DE LLERA
- 40 QUESERÍA LA PRUNAL
- 41 QUESOS EL LLANO JARAL
- 42 BULERI
- 43 QUESOS SANTA MARÍA DEL CERRO
- 44 QUESOS APIOLVERA
- 45 QUESOS DOÑANA
- 46 QUESOS REY CABRA
- 47 QUESOS PAJARETE
- 48 QUESOS EL MANOJAR
- 49 QUESOS LA SAUCEDILLA
- 50 QUESOS Y BESOS
- 51 QUESO PAYOYO
- 52 QUESOS LOS BALANCHARES
- 53 QUESOS FLOR BERMEJA
- 54 DELICIAS DE PORTUGAL - DULCES
- 55 FLOR DE CAZALLA



HORARIO

SÁB. 10h / 19h
DOM. 10h / 18h



FERIADELQUESOTEBA.COM | CONOCETEBA.COM

APARCAMIENTOS

1€

Habilitadas 2 zonas de aparcamiento:

FUERA DEL MUNICIPIO: Ctra. MA465

DENTRO DEL MUNICIPIO: Zona Cuartel

AUTOBÚS

GRATIS

Servicio de autobuses de acceso al municipio.

SALIDA: Zona Molino Lucero - Ctra. MA465

PARADA/SALIDA: Calle Melrose

HORARIO: Sábado y domingo
De 10:00h / 19:00h

CONOCE TEBA

VISITAS GUIADAS

MUSEO HISTÓRICO MUNICIPAL
MUSEO ETNOLÓGICO MUNICIPAL
IGLESIA DE LA SANTA CRUZ REAL

SÁBADO: De 10:00h a 19:00h
DOMINGO: De 10:00h a 18:00h

ERMITA DE NTR. PADRE JESÚS
NAZARENO

SÁBADO: De 11:00h a 14:00h
DOMINGO: De 11:00h a 14:00h

MOLINO DE LAS PILAS

SÁBADO: 2 turnos de visita
A las 12:00h y a las 18:00h
DOMINGO: 2 turnos de visita
A las 12:00h y a las 18:00h
CON RESERVA PREVIA: 677 34 76 58
PRECIO: 2€ pers.

TREN TURÍSTICO

3€
pers.

Explora el municipio en un recorrido guiado y descubre sus monumentos y rincones más emblemáticos. ¡Una experiencia única para conocer el patrimonio del Teba!

SALIDA: Junto a la Feria-Mercado a cada hora aproximadamente

HORARIO: Sábado y domingo
De 11:00h / 19:00h

DURANTE LA FERIA

RINCÓN INFANTIL

3€
15 min.

6€
1 hora

Ludoteca y guardería, pintacaras, castillos hinchables, globoflexia...

LUGAR: Pabellón Municipal

HORARIO: Sábado y domingo
De 10:00h / 19:00h

LA FERIA

La Feria Mercado del Queso Artesano de Teba vuelve a reunir un año más a productores y amantes del buen queso en una cita ya consolidada en el calendario gastronómico andaluz y reconocida como Fiesta de Singularidad Turística Provincial.

Durante el fin de semana, Teba se convierte en punto de encuentro para conocer y disfrutar una amplia selección de quesos artesanales de toda la península, con más de medio centenar de queserías y una gran variedad de denominaciones de origen.

Degustaciones, venta directa y otros productos artesanos como embutidos, miel, panes, vinos o repostería tradicional completan una feria pensada para disfrutar, descubrir nuevos sabores y poner en valor el trabajo de quienes mantienen vivos nuestros oficios y tradiciones.

JUEVES

1 OCTUBRE

16:00h / 18:00h

CONCURSO DE REPOSTERÍA ELABORADA CON QUESO

En este taller, pensado especialmente para el público local, tendrán cabida los postres que incluyan al menos una variedad de queso.

DIRIGIDO: Al público local

LUGAR: Escuelas Municipales María Zambrano

ENTREGA DE POSTRES: De 16:00h a 17:00h

INSCRIPCIONES: Bases en el Ayuntamiento

18:30h

CATA INFANTIL DE QUESO

Taller divulgativo y participativo de elaboración de queso fresco artesano, especialmente diseñado para acercar a los más pequeños al mundo del queso y a la tradición quesera. La actividad será impartida por Marina Gámez, gran maestra quesera, quien guiará a los participantes durante todo el proceso de cata e identificación de quesos.

DIRIGIDO: A niños/niñas de 9 a 12 años

LUGAR: Escuelas Municipales María Zambrano

PLAZAS: 20

INSCRIPCIONES: En el Ayuntamiento del 24 al 31 de septiembre

→ Los quesos elaborados durante el taller no podrán ser retirados para llevar a casa

VIERNES

2 OCTUBRE

19:00h y 21:30h (2 turnos)

VINOS EXPERIENCE & MARIDAJE CON QUESO

La Feria del Queso Artesano de Teba se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica en la que se unen historia, cultura, tradición y origen. Una cata guiada de tres vinos selectos de la provincia de Málaga, acompañados de queso.

ORGANIZADO POR: Asociación Vinos Experience y Ayuntamiento de Teba

LUGAR: Escuelas Municipales María Zambrano

PLAZAS: 15/turno

INSCRIPCIONES: En el Ayuntamiento

SÁBADO

3 OCTUBRE

11:00h

INAUGURACIÓN DE LA FERIA Y ENTREGA DE PREMIOS

Acto inaugural de la Feria-Mercado del Queso Artesano de Teba, acompañado de la entrega de premios del Concurso de Queso Artesano «Villa Condal de Teba».

LUGAR: Escenario del recinto ferial

12:00H

TALLER DIVULGATIVO DE ELABORACIÓN DE QUESO

Taller práctico de elaboración de queso fresco artesano en el que, de la mano de una maestra quesera con amplia experiencia, los participantes podrán conocer y experimentar las distintas etapas del proceso de elaboración.

IMPARTIDO POR: Marina Gámez

DIRIGIDO: A todos los públicos

LUGAR: Calle San Joaquín (antiguo AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: Sábado 3 de oct. en el Stand de Información

→ Los quesos elaborados durante el taller no podrán ser retirados para llevar a casa

13:00H

CATAS DIRIGIDAS DE QUESOS TRADICIONALES ANDALUCES

Una experiencia gastronómica para descubrir y disfrutar de cuatro variedades de quesos tradicionales andaluces. Durante la cata se conocerán sus principales características, los procesos de elaboración y las particularidades que hacen de cada queso un producto único.

IMPARTIDO POR: Marina Gámez

DIRIGIDO: A todos los públicos

LUGAR: Calle San Joaquín (antiguo AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: Sábado 3 de oct. en el Stand de Información

DOMINGO

4 OCTUBRE

12:00H

TALLER DIVULGATIVO DE ELABORACIÓN DE QUESO

Taller práctico de elaboración de queso fresco artesano en el que, de la mano de una maestra quesera con amplia experiencia, los participantes podrán conocer y experimentar las distintas etapas del proceso de elaboración.

IMPARTIDO POR: Marina Gámez

DIRIGIDO: A todos los públicos

LUGAR: Calle San Joaquín (antiguo AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: Domingo 4 de oct. en el Stand de Información

→ Los quesos elaborados durante el taller no podrán ser retirados para llevar a casa

13:00H

CATAS DIRIGIDAS DE QUESOS TRADICIONALES ANDALUCES

Una experiencia gastronómica para descubrir y disfrutar de cuatro variedades de quesos tradicionales andaluces. Durante la cata se conocerán sus principales características, los procesos de elaboración y las particularidades que hacen de cada queso un producto único.

IMPARTIDO POR: Marina Gámez

DIRIGIDO: A todos los públicos

LUGAR: Calle San Joaquín (antiguo AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: Domingo 4 de oct. en el Stand de Información

A PARTIR DE LAS 17:00H

ENTREGA DE PREMIO A LA MEJOR QUESERÍA POPULAR

Entrega del premio a la quesería elegida como favorita por el público mediante votación en el concurso popular «Elige tu quesería favorita». La entrega tendrá lugar en el stand de la quesería ganadora.

ELIGE TU QUESERÍA FAVORITA

Vota a tu quesería favorita y deposita la papeleta en el **Stand de información**.

PAPELETAS DISPONIBLES: En todos los stands de la feria

CONCURSO ACTIVO: Desde el sábado a las 10:00h hasta el domingo a las 16:00h

18:00H

CLAUSURA DE LA FERIA-MERCADO

Acto de clausura de la Feria-Mercado del Queso Artesano de Teba.