

STANDS

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

FERIA DEL QUESO ARTESANO

VILLA CONDAL DE TEBA

4Y5.OCT.25

(23) VIGESIMOTERCERA EDICIÓN



FERIADELQUESOTEBA.COM | CONOCETEBA.COM

HORARIO

SÁB. 10H / 19H
DOM. 10H / 18H



FERIA DEL QUESO ARTESANO DE TEBA



Villa Condal de Teba



Ayuntamiento de Teba



Diputación Provincial de Málaga



APARCAMIENTOS

1€

Zona de aparcamientos 1 habilitada en la entrada → Ctra. MA465
Zona de aparcamientos 2 habilitada en la entrada → Antiguo Campo de Fútbol
Zona de aparcamientos dentro del municipio → Zona del Cuartel.

AUTOBÚS

GRATIS

Servicio de autobuses de acceso al municipio.
HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 19:00H

TAXI

GRATIS

Servicio de taxi para la subida al Castillo de la Estrella.
HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 19:00H

CONOCE TEBA

VISITAS
GUIADAS



CASTILLO DE LA ESTRELLA
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 N.TRO. 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
PARADA: Subida del Castillo de la Estrella
HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 18:00H

DURANTE

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 celebra una nueva edición consolidada como referente en el sur de España y declarada Fiesta de Singularidad Turística Provincial.

Una cita que convierte a Teba en epicentro de la cultura quesera andaluza, reuniendo a más de medio centenar de queserías de prestigio y una amplia representación de denominaciones de origen de todo el país.

Durante el fin de semana, el recinto abre sus puertas ofreciendo degustaciones, venta directa y un ambiente único, en el que los amantes del queso pueden disfrutar también de otros productos locales como embutidos, miel, panes artesanales, vinos y repostería tradicional.

JUEVES

→ 2 OCT

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

INSCRIPCIONES: BASES EN EL AYUNTAMIENTO

18:00H / 19:00H

TALLER INFANTIL DE ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO

Taller divulgativo de elaboración de queso fresco artesano impartido por Marina Gámez, gran maestra quesera.

DIRIGIDO: A NIÑOS/AS ENTRE 7-10 AÑOS

LUGAR: ESCUELAS MUNICIPALES MARÍA ZAMBRANO

PLAZAS: 20

INSCRIPCIONES: DESDE EL 22 DE SEPTIEMBRE HASTA EL 1 DE OCTUBRE EN EL AYUNTAMIENTO

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

19:00 H → CANCELADA

CONFERENCIA: DEFENDIENDO LA CULTURA QUESERA

José Luis es Doctor, Ingeniero agrónomo y divulgador científico. Trabaja al frente de la Planta Piloto de Lácteos, donde se han formado la mayoría de queseros andaluces. Han impulsado la creación de Pymes queseras en las ocho provincias de Andalucía.

IMPARTIDA POR: JOSÉ LUIS ARES CEA

LUGAR: EDIFICIO DE USOS MÚLTIPLES (EUM)

DIRIGIDO: A TODOS LOS PÚBLICOS

VIERNES

→ 3 OCT

21:00H

VINOS EXPERIENCE & MARIDAJE CON QUESO

Cata guiada de tres vinos selectos de la provincia de Málaga.

Una experiencia sensorial que te permitirá descubrir la riqueza y diversidad vinícola de la región.

ORGANIZADO POR: ASOCIACIÓN VINOS EXPERIENCE Y AYUNTAMIENTO DE TEBA

LUGAR: ESCUELAS MUNICIPALES MARÍA ZAMBRANO

PLAZAS: 20

INSCRIPCIONES: EN EL AYUNTAMIENTO

SÁBADO

→ 4 OCT

11:00H

INAUGURACIÓN DE LA FERIA-MERCADO Y ENTREGA DE PREMIOS DEL «CONCURSO DE QUESO ARTESANO VILLA CONDAL DE TEBA»

LUGAR: ESCENARIO DEL RECINTO

12:00H

TALLER DIVULGATIVO DE ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO

Taller de elaboración de queso fresco artesanal, guiado por una maestra quesera con amplia experiencia, que nos enseñará cada paso del proceso.

IMPARTIDO POR: MARINA GÁMEZ

DIRIGIDO: A TODOS LOS PÚBLICOS

LUGAR: CALLE SAN JOAQUÍN (ANTIGUO AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: SÁBADO 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

Cata guiada de cuatro variedades de quesos tradicionales andaluces, en la que exploraremos sus sabores, procesos de elaboración y las características distintivas de cada uno.

IMPARTIDO POR: MARINA GÁMEZ

DIRIGIDO: A TODOS LOS PÚBLICOS

LUGAR: CALLE SAN JOAQUÍN (ANTIGUO AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: SÁBADO 4 DE OCT. EN EL STAND DE INFORMACIÓN

DOMINGO

→ 5 OCT

12:00H

TALLER DIVULGATIVO DE ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO

Taller de elaboración de queso fresco artesanal, guiado por una maestra quesera con amplia experiencia, que nos enseñará cada paso del proceso.

IMPARTIDO POR: MARINA GÁMEZ

DIRIGIDO: A TODOS LOS PÚBLICOS

LUGAR: CALLE SAN JOAQUÍN (ANTIGUO AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: DOMINGO 5 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

Cata guiada de cuatro variedades de quesos tradicionales andaluces, en la que exploraremos sus sabores, procesos de elaboración y las características distintivas de cada uno.

IMPARTIDO POR: MARINA GÁMEZ

DIRIGIDO: A TODOS LOS PÚBLICOS

LUGAR: CALLE SAN JOAQUÍN (ANTIGUO AMPA)

PLAZAS: 25

INSCRIPCIONES: DOMINGO 5 DE OCT. EN EL STAND DE INFORMACIÓN

A PARTIR DE LAS 17:00H

ENTREGA DE PREMIO A LA MEJOR QUESERÍA POPULAR

Entrega de premios en el stand de la quesería ganadora, seleccionada como la favorita por votación en el concurso popular «Elige tu quesería favorita».

ELIGE
TU QUESERÍA FAVORITA

CON-
CURSO

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

CIERRE DE LA FERIA-MERCADO

