

FERIA DE PRIMAVERA 2025

ANTEQUERA

30 mayo - 1 JUNIO



Hugo



Ayuntamiento
de Antequera

ANTEQUERA
Ciudad Patrimonio



unesco

Sitio de los oliveros
de Antequera
Inscripción 1454
Patrimonio Mundial en 2014

Larga
esperanza
de vida

La mejor
alternativa para
el transporte
de agua

50
AÑOS DE EXPERIENCIA
YEAR
WARRANTY

Soluciones
para
edificación

Soluciones
para
abastecimiento

Las soluciones
mas respetuosas
con el
medioambiente

Soluciones
para
saneamiento

Garantía aplicable exclusivamente a las tuberías fabricadas en el centro de producción de Loeches (Madrid) y Antequera (Málaga) con certificado AENOR de Producto nº 001/007104 y 001/007374 respectivamente, conforme con UNE-EN 17176-1-2 y 5.

Cada año, al llegar estas fechas, sentimos cómo la alegría y el espíritu festivo se apoderan de nuestra ciudad. Y es que hablar de la **Feria de Primavera y AGROGANT** es hablar de una de las citas más singulares, queridas y esperadas del calendario antequerano. Este 2025, del **30 de mayo al 1 de junio**, tenemos nuevamente la oportunidad de vivir y compartir una celebración que aúna el sabor de la tradición, la vitalidad del campo y la convivencia de todo un pueblo que abre sus brazos a quienes nos visitan.

AGROGANT se ha consolidado como un escaparate excepcional del sector primario, de nuestras raíces agrarias y ganaderas, tan profundamente arraigadas en nuestra identidad como ciudad. En esta feria, rendimos homenaje al trabajo de nuestros ganaderos y agricultores, guardianes de un patrimonio vivo que hunde sus raíces en siglos de historia.

Pero nuestra Feria de Primavera también es reencuentro, música, alegría y color. Es el bullicio de las **casetas**, el arte de nuestras tradiciones, la emoción de los **festejos taurinos**, el compromiso con nuestras costumbres. Es una fiesta que nos recuerda quiénes somos y qué valores compartimos.

Quiero, como alcalde, invitaros a disfrutar de estos días intensos y entrañables. A vivirlos con el orgullo de ser antequeranos, con el respeto y el cariño que merecen nuestras tradiciones, y con la hospitalidad que siempre nos ha caracterizado. Que esta edición de la Feria de Primavera y AGROGANT sea un nuevo motivo para sentirnos más cerca, más unidos y más orgullosos de nuestra tierra.

Con todo mi afecto.

Manolo Barón

Alcalde de Antequera



Queridos vecinos, queridas vecinas, amigos y amigas que nos acompañáis:

Es un privilegio poder dirigirme a vosotros con motivo de una nueva edición de nuestra querida **Feria de Primavera y AGROGANT**, que este año celebraremos del **30 de mayo al 1 de junio**, con un programa cargado de actividades pensadas para todos los públicos, que conjugan tradición, cultura, diversión y el amor por nuestras raíces.

Desde el Ayuntamiento de Antequera hemos preparado una programación diversa, rica en propuestas y fiel a la esencia de esta feria tan nuestra. La parte **agroganadera** vuelve a ser protagonista con una completa **exposición de ganado selecto** y las ya consolidadas **Jornadas Técnicas Agroganaderas**, que permiten que profesionales y aficionados compartan conocimientos, inquietudes y experiencias. Una forma de poner en valor el papel crucial que el sector primario desempeña en la vida económica y social de nuestra tierra.

Junto a ello, el alma festiva de la feria se despliega con fuerza: las **casetas** volverán a ser punto de encuentro y convivencia; la **música en directo** llenará de alegría nuestras noches, con actuaciones para todas las edades y gustos; y los **festejos taurinos** traerán el arte y la emoción a nuestra plaza de toros, como parte de una tradición centenaria que sigue muy viva.

Uno de los momentos más emotivos llegará, como cada año, con la **Ofrenda Floral a Nuestra Señora de los Remedios**, patrona de la ciudad. Ver nuestras calles llenas de antequeranos y antequeranas luciendo el **traje típico** y portando flores con devoción es una de esas imágenes que definen lo que somos: un pueblo que honra su pasado con orgullo y que mira al futuro con esperanza.

Gracias a todos los que hacéis posible esta feria: ganaderos, agricultores, caseteros, artistas, trabajadores municipales, cuerpos de



seguridad, colectivos vecinales y culturales... y a ti, que con tu presencia, contribuyes a dar vida a esta celebración.

Os animo a disfrutar, a compartir, a vivir con intensidad y respeto cada jornada de feria. Que esta edición de 2025 quede en el recuerdo de todos como un ejemplo de tradición, alegría y convivencia.

Con el cariño de siempre,

**Elena
Melero Muñoz**

**Teniente de Alcalde delegada Fiestas
Mayores, Tradiciones y Promoción del
Flamenco**

Queridos vecinos, vecinas y visitantes:
Es para mí un verdadero placer daros la bienvenida a la segunda edición de "Antequera, ¡Qué Bien Me Sabe!", una cita que, en tan solo un año, se ha consolidado como uno de los grandes eventos gastronómicos de Andalucía. Del 30 de mayo al 1 de junio, en el marco incomparable de AGROGANT 2025 y nuestra Feria de Primavera, la Carpa Especial Gastronómica se transformará en un espacio donde tradición, innovación y sabor se dan la mano para ofrecer una experiencia culinaria única.

Este año, contamos con la participación de más de 30 productores locales y comarcales, que ofrecerán cerca de 200 productos gourmet para degustación y compra, destacando nuestras elaboraciones más emblemáticas: embutidos, chacinas, quesos artesanos, molletes, dulces, mieles, vinos y vermús. Todo ello en un ambiente festivo y familiar, con una programación interactiva que incluye talleres infantiles, showcookings y actividades para todos los públicos.

Entre las novedades más destacadas, celebraremos el Campeonato Mundial del Mollete de Antequera, que tendrá lugar el sábado 31 de mayo a las 18:30 horas, dirigido por el reconocido chef y presentador de Canal Sur, Enrique Sánchez, quien también ofrecerá una clase magistral previa. Además, contaremos con la presencia del experto quesero José Luis Martín, que nos guiará en el descubrimiento de los sabores de nuestros quesos artesanos.

Los más pequeños podrán disfrutar de talleres donde elaborarán brownies con AOVE de Dcoop, participarán en catas de quesos y prepararán recetas con productos locales. Una de las grandes sorpresas será la construcción de la primera figura de la Peña de los Enamorados en chocolate, de la mano de la empresa malagueña Las Delicias de Minue.

Con iniciativas como esta, reafirmamos nuestro compromiso con la promoción de la gastronomía local, poniendo en valor nuestros



sellos de calidad como la DOP Aceite de Oliva Virgen Extra, los vinos con Denominación de Origen Málaga y, por supuesto, el mollete con Indicación Geográfica Protegida. Nuestro objetivo es claro: posicionar a Antequera como el corazón gastronómico de Andalucía, ofreciendo una propuesta diversa, participativa y pensada para el disfrute en familia.

Os invito a sumergiros en esta experiencia sensorial, a descubrir los sabores que nos definen y a compartir con nosotros la pasión por una cocina que es reflejo de nuestra historia, cultura y patrimonio. Porque, como bien decimos, nuestra gastronomía también es un patrimonio mundial del que sentirnos muy orgullosos.

Un cordial saludo,

Ana Cebrián

Teniente de Alcalde Delegada de
Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial



- ✓ Servicio personalizado
- ✓ Mayor rapidez de respuesta de análisis
- ✓ Equipo técnico de última generación

LABORATORIO DE ANÁLISIS



**Análisis
de Alimentos**



**Análisis
de Agua**



**Análisis
Medioambiental**



**Análisis
Agrícola**



952 848 064 // laboratorlogedysa.com // gedysa@laboratorlogedysa.com // C/ Hortelanos 12, P.I Antequera



**Efitax
Advisory**

ASESORÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS

ASESORAMOS TUS PROYECTOS
ASESORAMOS TUS PROYECTOS EMPRESARIALES

Efitax Advisory

Asesoría empresarial especializada. Trabajamos con pymes, autónomos y grandes empresas de la localidad de Antequera y su Comarca, así como de la Costa de Málaga.

ASESORÍA FISCAL - ASESORÍA LABORAL
ASESORÍA CONTABLE - ASESORÍA JURÍDICA

"Estar bien asesorado es fundamental para
el éxito empresarial"

We Speak English

El idioma no es un impedimento para prestarle nuestros servicios, le facilitamos la comunicación con nuestros asesores tanto en inglés como en español.

CENTRO DE NEGOCIOS CADI
Ctra. Granada, 1º Planta, local 1 - 29200 Antequera (Málaga)
+34 952 84 57 27 - info@efitax.es

Sumario

Saluda del alcalde	3
Saluda de la Teniente de Alcalde delegada Fiestas Mayores, Tradiciones y Promoción del Flamenco	4
Saluda de la Teniente de Alcalde Delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial	5
Agrogant	8
Granja Escuela de la Cabra Malagueña	9
Jornada Técnica Agroganadera	10
Jornada Técnica Caprina	13
Antequera ¡Qué bien me sabe!	15
Actuaciones musicales	20
Casetas	22
Plano del Recinto Ferial	23
Ofrenda Floral a Ntra. Sra. de los Remedios, Patrona de Antequera	24
Campaña de reciclaje	26
Terapia ecuestre para personas con diversidad funcional	26
Festejos taurinos	28
Días de la infancia. Servicio de tren al Recinto Ferial. Teléfonos de interés .	30

Edita:



Producción Editorial:



Tel.:987 27 27 27
Editorial MIC www.editorialmic.com

AGROGANT

Feria Agrícola y Ganadera

 **CARPA AGROGANADERA**
RECINTO FERIAL

EXPOSICIÓN DE RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

30 Y 31 DE MAYO

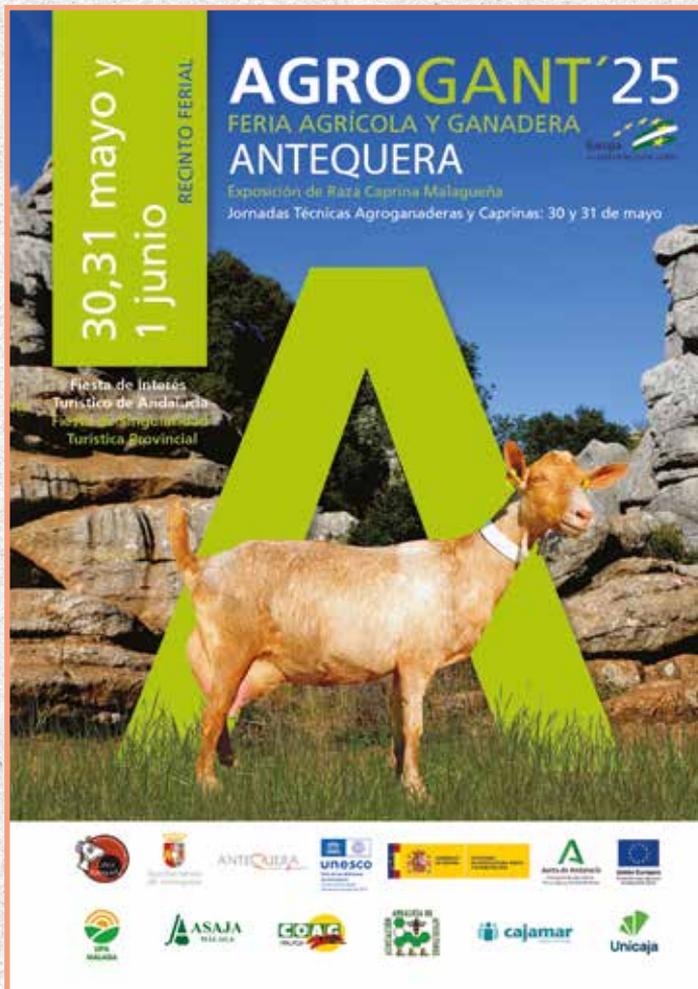
 11:00 a 21:00 h

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.



30,31 mayo y
1 junio
RECINTO FERIAL

AGROGANT'25

FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA
ANTEQUERA

Exposición de Raza Caprina Malagueña
Jornadas Técnicas Agroganaderas y Caprinas: 30 y 31 de mayo

Fiesta de Interés
Turístico de Andalucía
Patrimonio Etnográfico
Turística Provincial

Logos: Antequera, UNESCO, Junta de Andalucía, Unión Europea, ASAJA, COAG, Cajamar, Unicaja.

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 una 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 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 una 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 una chapa".

Taller "Colorea una cabrita".



JORNADAS TÉCNICAS

VIERNES
30 DE MAYO

JORNADA TÉCNICA AGROGANADERA

 PARADOR DE ANTEQUERA

 9:00 h

Inauguración de la jornada.

 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

Pausa café.

 10:45 h

Denominación de Origen Protegida "Miel de Málaga" y cata de mieles.

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
del 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. Baldomero Bellido Carreira.
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



viasubasta

by Hermes Capital Europa

Tu portal de subastas online

Ofrecemos todo tipo de activos
INMUEBLES, VEHÍCULOS, EXISTENCIAS, ETC.

 viasubasta.com



FERTIORMONT

Ctra. A-7284, km. 2,5. (29200) - Antequera (Málaga)

De lunes a viernes: 8:00h - 14:00h / 15:00h - 17:00h

952 111 366 info@fertiormont.com



En Fertiormont trabajamos desde hace más de 30 años en la elaboración de fertilizantes naturales y ecológicos con materia orgánica de alta calidad, fundamental para el suelo, y respetuosos con el entorno.





HOTEL
ANTEQUERA
HILLS
★★★★

SOMOS TU HOTEL
EN ANTEQUERA

reservas@hotelantequera.com
Av. Alcalde José María González, s/n.
29200 | Antequera (Málaga) | España
T: +34 952 007 306



Más información en: www.hotelantequerahills.com

DIMAD

EVENTOS

ESTAMOS AQUÍ PARA HACER TU EVENTO POSIBLE

**Wedding Planner • Sonido e iluminación • Horas Locas
Escenarios • Decoraciones y un largo etc!**



dimadeventos@gmail.com • 618 911 361

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 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 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 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.

 20:00 h

Clausura



2ª EDICIÓN
30 MAYO – 1 JUNIO
2025

Antequera

iQué bien me sabe!

EVENTO GASTRONÓMICO GOURMET EN AGROGANT



ANTEQUERA
Directa a tu corazón

Sito de los dolmenes
de Antequera



unesco
Sito del Patrimonio Mundial

ANTEQUERA

iQué bien me sabe!

GRUPO CÁMARA Y COMERCIO, S.L. (C.A. DE LA CIUDAD)

ANTEQUERA ¡QUÉ BIEN ME SABE!

2º EVENTO GASTRONÓMICO GOURMET EN AGROGANT

 **RECINTO FERIAL**

30 Y 31 DE MAYO

 **12:00 a 20:00 h**

1 DE JUNIO

 **12:00 a 19:00 h**

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 una nueva generación de creadores en el corazón de Andalucía.

12:30 h

Antequera, capital de tapas singulares.

Showcooking.

Pepa Conde y Javier Pérez Conde del Saborío de Hacebuche presentan "La primavera de Vivaldi", tapa ganadora de la XII Ruta Gastronómica de Antequera *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

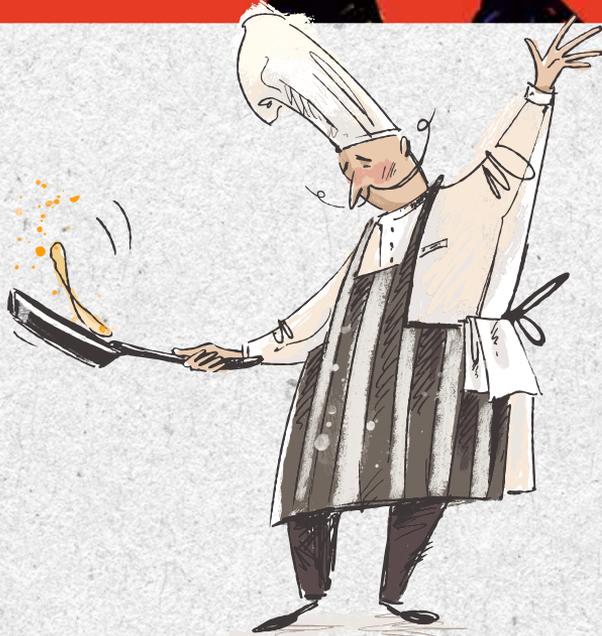
Mollete de Antequera 24/7.

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: 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. Aceitunas,
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.



ASESORAMIENTO INTEGRAL PARA TU NEGOCIO

- Fiscal, Contable, Jurídico, Laboral ·
- Administración de Fincas ·
- Protección de Datos e igualdad ·



CALLE LUCENA, 10 - ANTEQUERA, TLF 952 840 404- EMAIL: GERIMAR@GRUPOBARCAM.COM

Ana Pastrana

Un lugar donde bailar
y disfrutar del flamenco
es lo primero ...
en un entorno que no
se puede igualar

Escuela
Flamenca

PREMIO EFEBO A LA CULTURA 2023

📍 Plz. de toros

✉ Ana.bailaora@hotmail.com · 📞 635125408

📷 @escuelaflamenca_anapastrana

ACTUACIONES MUSICALES

☂ RECINTO FERIA

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

CASSETAS DEL RECINTO FERIAL

30 y 31 de mayo

🕒 De 12:30 a 6:00 h

1 de junio

🕒 De 12:30 a 3:00 h

CASSETAS ANDALUZAS

Caseta Amigos del Caballo

Caseta De Arriba

Caseta "A la vega"

Caseta Catering H-N

Caseta Meréndero 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.

OFRENDA FLORAL
A NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS
Patrona de Antequera

30 MAYO
19:30 H

¡Ármate a participar con el traje típico antequerano!

ACOMPÑAMIENTO DE LA BANDA DE MÚSICA
MAESTRO JOSÉ GALÁN DE ARCHIDONA
Y EL GRUPO FOLCLÓRICO AZUCENA

ITINERARIO:
PLAZA DE SAN AGUSTÍN E INFANTE D. FERNANDO HASTA IGLESIA DE NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS.

 **ANTEQUERA**
Ciudad de la Memoria

 **unesco**
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura



Agumed

ESPECIALISTAS AL SERVICIO DEL AGUA



www.agumed.es

C/Río Guadalhorce, 2 -Local 4 Polígono Industrial
Antequera (Málaga) Tel.: 952 84 20 11

HORTICULTORES EL TORCAL



Sociedad Cooperativa Andaluza

Ctra. de la Azucarera, km 3,9 - 29200 Antequera (Málaga) España

Tel.: + 34 952 840 203 - Fax.: +34 952 702 970

www.horticultoreseltorcal.com/info@horticultoreseltorcal.com

GLOBALG.A.P.



Solu
Droguerías & Perfumerías



"La Solución Para El Hogar"

FERIA ANTEQUERA

PRIMAVERA 2025

@soludrogueriasperfumerias

SOLU Droguerías Perfumerías

CAMPAÑA DE RECICLAJE

DÍAS 30 Y 31 DE MAYO

🌂 RECINTO FERIAL -ZONA DE OCIO NOCTURNO-

🕒 24:00 - 3:00 h

“LA ÚLTIMA.... ¡Y RECICLAMOS!”.

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



TERAPIA ECUESTRE PARA PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

DOMINGO 1 DE JUNIO

🌂 CORAZÓN DE MARÍA

🕒 11:00 - 14:00 h

🌳 Inscripciones: desde las 10:30 h

🌳 Coordina: **Asociación Terapéutica Equialia**



ANTEQUERA
inclusiva y diversa

TERAPIA ECUESTRE
PARA PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

FERIA DE PRIMAVERA 2025
DOMINGO 1 DE JUNIO • CORAZÓN DE MARÍA: DE 11:00 A 14:00 H • INSCRIPCIONES: 10:30 H

EQUALIA Ayuntamiento de Antequera **ANTEQUERA** **unesco**

The poster features a photograph of a man in a white t-shirt with a red circular logo on the back, lifting a child wearing a blue riding helmet. They are both on a dark brown horse. The background shows a sunny outdoor setting with a fence and trees.

Tutti Frutti

Mixtos y congelados, listos para disfrutar.

...aprovecha toda la variedad y calidad.

"Tutti Frutti, tu tienda de mariscos y congelados"

¡Directo del mar a tu mesa!

PATA DE PULPO
DOLMA DE PULPO

Recambios Antequera

RA

"Recambios de automóviles, maquinaria agrícola y suministros industriales"

952 841 235
629 553 845

Camino Quinta, 20. 29200 Antequera (Málaga)

Editorial MIC

987 27 27 27
www.editorialmic.com

X f Instagram

CUBECONS
Construcciones

620 43 91 89
cubecons@hotmail.es

FESTEJOS TAURINOS

DOMINGO 1 DE JUNIO

📍 PLAZA DE TOROS DE ANTEQUERA

🕒 19:00 h

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:



ANTEQUERA 2023
FERIA DE PRIMAVERA
DOMINGO 1 JUNIO 19:00H
GRANDIOSA CORRIDA DE TOROS MIXTA
2 TOROS DE FERMÍN BOHÓRQUEZ | 2 TOROS DE MURUBE |
y 2 NOVILLOS-TOROS DE ROCÍO DE LA CÁMARA
PARA LA REJONEADORA
LEA VICENS
SANTAÑA CLAROS
Y LA NOVILLERA
OLGA CASADO
REAL FERIA DE AGOSTO
SÁBADO 23 AGOSTO 19:30H
GRAN CORRIDA DEL ANTE DEL REJONERO
y NOVILLADA... PRIETO DE LA CALA
EN UN HISTÓRICO MANO A MANO
ENTRE LOS REJONEROS
ANDY CARTAGENA
DIEGO VENTURA
DOMINGO 24 AGOSTO 19:30H
TRADICIONAL CORRIDA DE TOROS GOYESCA
y NOVILLADA... MATEO DEL CASTAÑO
PARA LA REJONEADORA
CURRO DÍAZ
EMILIO DE JUSTO
MARCO PÉREZ
ABONO DE TEMPORADA
www.taurinadebuendia.com
626 503 882

LA REJONEADORA

LEA VICENS

EL MATADOR DE TOROS

SANTAÑA 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





Foto: Mesón Coso Viejo



MESÓN CASA DIEGO

C/ Mercillas, 14
Antequera (Málaga)
952 843 707



**CERVECERIA
CASA DIEGO**

Urbanización la Quinta
C/ Ciudad de Salamanca, 30
Antequera (Málaga)
951 235 516



**MESÓN
LA GRADA**

Calle Cdad. Agde, 23
(URB. Parquesol)
29200 Antequera (Málaga)
951 130 220



**MESÓN
LA VÍA**

C/ Galicia, 2. Parque
empresarial de Antequera
29200 Antequera, (Málaga)
952 756 646



**CAFÉ BAR
CASILLAS**

Avenida de la legion, 21
Antequera (Málaga)
952 158 438



**RESTAURANTE
MERCADO**

Plaza San Francisco
Mercado Municipal
de Abastos
29200 Antequera (Málaga)
952 84 59 26



**BAR RESTAURANTE
LA NAVE**

Avda. de las Comunidades
Autónomas
Parque Empresarial de
Antequera
29200 Antequera (Málaga)
952 121 579



MESÓN COSO VIEJO

C/ Encarnación, 5 - 29200
Antequera (Málaga)
952 706 480

GRUPO CASA DIEGO

www.grupocasadiego.es · info@grupocasadiego.es

f Grupo Casa Diego @grupocasadiego

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



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.

Días y horarios:

Jueves 29: 18:00 a 23:00 h

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

Domingo 1: 12:00 a 23:00 h

Lunes 2: 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

Esta programación puede experimentar modificaciones.



Aldamira
—Obrador—

PAN SALUDABLE= Harina ecológica + Masa madre natural + Larga fermentación
HEALTH BREAD= Organic flour + Sourdough starter + Long fermentation process

- Procesos artesanos de elaboración
- Molletes (Trigo, Espelta)
- 0% Aditivos
- Pan 100% integral
- Artisan bread
- Molletes (Wheat, spelt)
- Free of additives
- 100% wholemail bread

Pan de masa madre Antequera

Calle Infante Don Fernando, 9 - Antequera (Málaga) - 951 81 81 81 - ☎ 664 25 61 31



Restaurante atípicamente italiano

La Mafia

SE SIENTA A LA MESA

📍 Calle Cantareros, 8 · ANTEQUERA
☎ 608 559 853 📧 antequera@lamafia.es



Toldos Sofi

Fiabilidad, Diseño y Estilo

En la carrera por la calidad, no existe línea de meta.

633 222 746 · 622 177 385

www.toldosofi.com   Toldos Sofi



CLÍNICA CAPILAR
Y ESTÉTICA
ANTEQUERA

Dra. Romero & Dra. Fuentes
Calle Teresa Espinosa Moreno 1,
Local 5 (Parque Verónica)
Telf: 623324824 / 613484171



FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA

AGROGANT 2025

30 de mayo - 1 de junio

