

LA PELOTA VALENCIANA

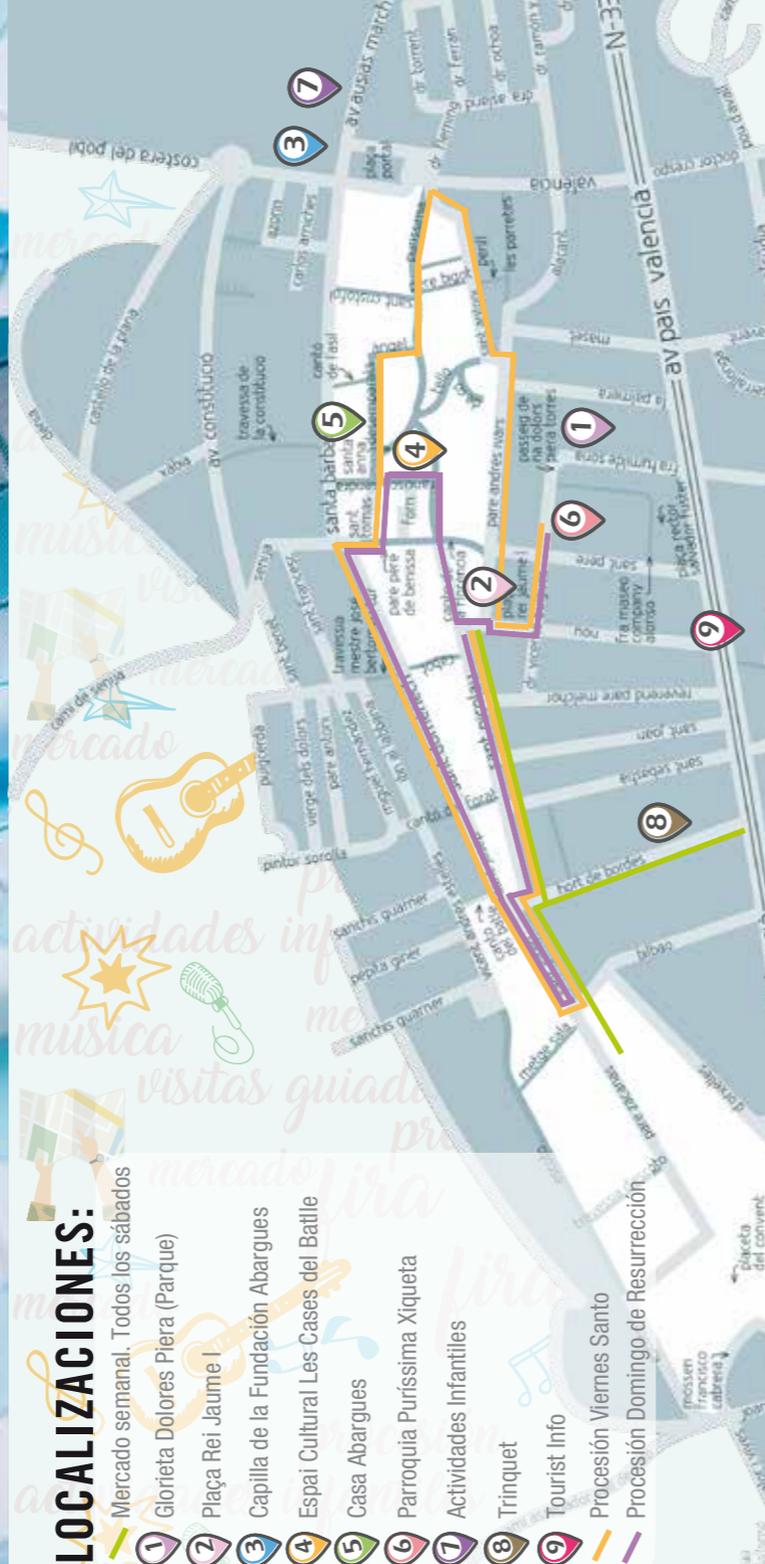


La **pelota valenciana** es el deporte de pelota propio de los valencianos. Aunque normalmente se la conoce simplemente como *Joc de Pilota*, se le denomina así para distinguirla de otros deportes similares, como el de pelota vasca, que normalmente se juega contra un muro. Bajo la denominación genérica de *Pelota valenciana* hay toda una serie de modalidades que se diferencian entre sí según el tipo de pelota con que se juega, el recinto de juego o las comarcas en que se practican.

Excepto en el caso del frontón, todas las modalidades de la pelota valenciana se caracterizan porque los jugadores se sitúan enfrentados cara a cara, separados por una cuerda o unas rayas en el suelo y tienen que golpear la pelota con la mano (que llevará unas protecciones especiales según el tipo de pelota). En general, se puede jugar en la calle (*Galotxa, Llargues y Raspall*), o en un trinquete (*Escala i corda y Raspall*). Tanto en las modalidades que se practican en el **trinquete** como en las de calle, hay algunas características del juego que llaman mucho la atención de las personas que lo ven por primera vez. Como, por ejemplo, la participación directa del público en el juego, ya que la zona ocupada por los asistentes es también zona de juego y, además, muy estratégica. La denominación de los jugadores que, según su posición en el terreno de juego, son: *Restador, mitger o punter*. La puntuación de los juegos: *Quinze, Trenta, Val i joc*, especialmente, la presencia de los *marxadors* que, además de árbitros, actúan como corredores de apuestas, *les travesses*. Con todo esto se genera un ambiente singular que merece la pena conocer si se tiene la oportunidad.

LOCALIZACIONES:

- 1 Mercado semanal. Todos los sábados
- 2 Glorieta Dolores Plera (Parque)
- 3 Plaça Rei Jaume I
- 4 Capilla de la Fundación Abarques
- 5 Espai Cultural Les Cases del Batlle
- 6 Casa Abarques
- 7 Parroquia Puríssima Xiqueta
- 8 Actividades Infantiles
- 9 Trinquet
- 10 Tourist Info
- 11 Procesión Viernes Santo
- 12 Procesión Domingo de Resurrección



Creama
c/ Escoto, 72
03720 Benissa
Tel. 965 732 100

Espai Cultural Les Cases del Batlle
c/ Puríssima, 38
03720 Benissa
Tel. 965 731 313

Tourist Info Benissa
Avda. País Valencià, 97
03720 Benissa
Tel. 965 732 225 | 627 307 511
E-mail: turismo@ajbenissa.es
@benissaturisme

Tourist Info Benissa Playa
Avda. de la Marina, 307
03720 Benissa
Tel. 966 498 361



Desplázate en Benibús
Consulta los horarios en:
www.benissa.net/benibus



GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball

afic
Acreditada per la Generalitat

Costa Blanca
ALICANTE - SPAIN

COMUNITAT VALENCIANA

GOVERN PROVINCIAL ALACANT
La Dipu dels pobles



VIU LA PASQUA A BENISSA

DEL 12 AL 26 DE ABRIL 2019



www.benissa.es

#PascuaBenissa #DiscoverBenissa

VIERNES 12 ABRIL

20.00 h **CONCIERTO** de la *Societat Lírica i Musical de Benissa* en el Centre d'Art Taller d'Ivars (Plaça dels Germans Ivars, 3-5)

SÁBADO 13 ABRIL

20.00 h **PASACALLE**.
21.00 h **PREGÓN DE FIESTAS** en la Iglesia de la Purísima Xiqueta.
24.00 h **ORQUESTA La Tribu**. Plaça Rei Jaume I.

DOMINGO 14 ABRIL

DOMINGO DE RAMOS
11.30 h **BENDICIÓN de los ramos** en el Convento y **Procesión** hasta la Parroquia de la Purísima Xiqueta.
17.30 h **PARTIDA DE PELOTA VALENCIANA** en el Trinquet. C/ Hort de Bordes, 9.
Precio: 8 € - Personas Jubiladas: 7 €
Menores de 16 años: gratis.

LUNES 15 ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASCUA**
Visita experiencial por el Centro Histórico de Benissa en castellano.
Elabora tu propia Mona de Pascua y conoce nuestra villa medieval.
Panadería Dulcipan (máx: 20 pers.)
Salida: Plaça Rei Jaume I. **Precio:** 2 €
Inscripciones: Hasta las 10.00 h del mismo día en
Tourist Info Benissa: 965 732 225
turismo@ajbenissa.es

19.30 h y 20.30 h **MÚSICA INTERIOR**
Ciclo de micro conciertos en espacios singulares.
Miniaturas de cámara del Barroco Galante a cargo de Agostino Cirillo (traverso barroco) y Eva Martínez (clave).
Lugar: Capilla de la Fundación Abargues. Plaça Portal, 4. **Aforo:** 50 personas.
No se permitirá el acceso una vez haya comenzado el concierto.

MARTES 16 ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASCUA**
Visita experiencial por el Centro Histórico de Benissa en castellano
Elabora tu propia Mona de Pascua y conoce nuestra villa medieval.
Panadería Navarro (máx: 20 pers.)
Salida: Plaça Rei Jaume I. **Precio:** 2 €
Inscripciones: Hasta las 10.00h del mismo día en
Tourist Info Benissa: 965 732 225
turismo@ajbenissa.es

MIÉRCOLES 17 ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASCUA**
Visita experiencial por el Centro Histórico de Benissa en inglés.
Elabora tu propia Mona de Pascua y conoce nuestra villa medieval.
Cafetería Padesucre (máx: 10 pers.)
Salida: Plaça Rei Jaume I. **Precio:** 2 €
Inscripciones: Hasta las 10.00 h del mismo día en
Tourist Info Benissa: 965 732 225
turismo@ajbenissa.es

19.30 h y 20.30 h **MÚSICA INTERIOR**
Ciclo de micro conciertos en espacios singulares.
Un viaje en arpa a cargo de Úrsula Segarra
Lugar: Casa Abargues. C/ Desemparats, 7
Aforo: 30 personas.
No se permitirá el acceso una vez haya comenzado el concierto.

VIERNES 19 ABRIL

20.30 h **VIERNES SANTO**. Procesión del Santo Entierro.

DOMINGO 21 ABRIL

13.00 h **DOMINGO DE RESURRECCIÓN**.
Procesión del Encuentro.

ACTIVIDADES INFANTILES "LA MONA DE PASQUA"

Lugar: Casal de Asociaciones. Av. Ausiàs March, 3
Dirigido a niñas/os de entre 3 a 12 años.
Plazas limitadas. Precio 1 taller: 9 € (Todos: 34 €)
Opciones: Guarda tempranera de 08.00 h - 09.00 h y comedor hasta las 14.00 h
Talleres:
Jueves 18. CREEM NATURA.
Martes 23. ESGRAFIADO ARTÍSTICO Y HUEVOS DE PASCUA.
Miércoles 24. 3 EN RAYA DE PASCUA.
Jueves 25. EXCURSIÓN DE PASCUA.
Viernes 26. FESTIVAL COUNTRY DE PASCUA.
Inscripciones: TAKATUKA hasta el 10 de abril.
Tel.: 965 270 564. **Email:** direccion@takatuka.es



RECETA DE LA MONA DE PASCUA

Ingredientes para 4 personas

900 g Azúcar (para la masa)
100 g Azúcar (para espolvorear)
200 g de levadura de panadería.
¼ l Aceite.
3 k Harina de fuerza (de panadería)
¾ l Agua.
12 Huevos.
Ralladura de 2 limones.

Preparación

1. Se extiende la harina en una superficie lisa formando dos montones con un hueco en el centro de cada uno de ellos. En uno de los huecos se introduce el azúcar y en el otro la levadura.
2. Se reparte el agua entre ambos a fin de que se puedan deshacer bien los ingredientes. Se mezclan los dos montículos y se amasan. Se incorporan los huevos, la ralladura de limón y se continúa amasando. Se incorpora, poco a poco, el aceite.
3. Se sigue trabajando hasta lograr una masa fina y elástica. Se deja reposar la mezcla hasta que suba, manteniéndola tapada en un lugar caliente. A continuación, se deposita sobre una mesa en la que se habrá extendido un paño blanco de tela. Se separan porciones de la masa y se trabajan con los puños dándoles una forma estirada para formar monas (redondas o en forma de bocadillo). Se coloca cada una de ellas en un papel aceitado. Se pintan con huevo, se espolvorean de azúcar y se coloca un huevo crudo en el centro. Se cortan dos tiras de masa y se cruzan sobre el huevo. Se hornea a temperatura suave una media hora.