



- Localitzacions**
- 1 Mercat setmanal. Tots els dissabtes
  - 2 Glorieta Dolores Piera (Parc)
  - 3 Plaça Rei Jaume I
  - 4 Capella de la Fundació Abargues
  - 5 Capella del Convent Franciscà
  - 6 Casa Abargues
  - 7 Parròquia Puríssima Xiqueta
  - 1 Activitats Infantils
  - Processó Divendres Sant
  - Processó Diumenge de Resurrecció



**Crema**  
C/ Escoto 72  
03720 Benissa  
Tel. 96 573 21 00

**Espai Cultural Les Cases del Batlle**  
C/ Puríssima, 38  
03720 Benissa  
Tel. 96 573 13 13



**Tourist Info Benissa**  
Avda. Pais Valencià, 97  
03720 Benissa  
Tel. 96 573 22 25 | 627 307 511  
E-mail: turismo@ajbenissa.es  
@benissaturisme



**Tourist Info Benissa Playa**  
Avda. de la Marina, 307  
03720 Benissa  
Tel. 96 649 83 61



Aquest programa està subjecte a possibles canvis



**DEL 24 DE MARÇ AL 9 D'ABRIL**

#PasquaBenissa #DiscoverBenissa

www.benissa.es

dissabte 24 de març

08.00 h - 13.30 h. **MERCAT.** (Tots els dissabtes)

C/ St. Josep, St. Nicolau i Hort de Bordes

10.00 h - 14.00 h i 17.00 h - 21.00 h. **FIRETA DE PASQUA.**

Glorieta Dolores Piera (Parc)

Food Trucks, menjars i productes tradicionals, artesanía i molt més.

10 h - 14 h. Taller i exhibició de llata i instruments de canya.

12 h - 13.30 h i 17 h - 18.30 h. Taller de danses tradicionals amb l'Esbart Dansaire.

18.30 h. **SOCA EN ARREL.** Concert de Folk.

Glorieta Dolores Piera (Parc)



diumenge 25 de març

10.00 h - 14.00 h i 17.00 h - 21.00 h. **FIRETA DE PASQUA.**

Glorieta Dolores Piera (Parc)

12.30 h. Taller de Milotxes.

11.30 h. **DIUMENGE DE RAMS.** Benedicció dels rams al

Convent i processó fins a la Parròquia Puríssima Xiqueta.

18.00 h. **MARCEL EL MARCIÀ CANTA AL TALL.**

Actuació familiar. Glorieta Dolores Piera (Parc)

dilluns 26 de març

17.00 - 19.00 h. **VISITA GUIADA DE PASQUA.** \*

Visita experiencial pel centre històric de Benissa.

Fes la teua mona de pasqua i coneix la nostra Vila Medieval.

Castellà. Gratuïta.

Panaderia Forn del Mercat

Eixida: Plaça Rei Jaume I

19.30 h, 20.30 h i 21.30 h. **MÚSICA INTERIOR: \*\***

Cicle de microconcerts en espais singulars.

MYJAZZ. (Jazz)

Capella de la Fundació Abargues. Plaça Portal, 4

**\*\* CICLE MÚSICA INTERIOR.**

Entrada lliure amb invitació.

Les invitacions es podran retirar gratuïtament a partir del 20

de març a: **Espai Cultural Les Cases del Batlle** (C/

Puríssima, 38-40) de 9.30 a 13.30 i de 17.00 a 20.30 h. i

**Tourist Info Benissa Platja**, Av. la Marina, 307

de 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 18.00h.

**PLACES LIMITADES.**

dimarts 27 de març

17.00 - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASQUA.\***

Visita experiencial pel centre històric de Benissa.

Fes la teua mona de pasqua i coneix la nostra Vila Medieval.

Anglès. Gratuïta.

Panaderia Navarro

Eixida: Plaça Rei Jaume I

19.30 h, 20.30 h i 21.30 h. **MÚSICA INTERIOR:\*\***

Cicle de microconcerts en espais singulars.

CLARA SAVAL. (Violí electric)

La violinista que versiona hits.

Capella del Convent Franciscà. C/ Pare Zacaries, 27



dimecres 28 de març

17.00 - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASQUA.\***

Visita experiencial pel centre històric de Benissa.

Fes la teua mona de pasqua i coneix la nostra Vila Medieval.

Castellà. Gratuïta.

Panaderia la Puríssima

Eixida: Plaça Rei Jaume I

19.30 h, 20.30 h i 21.30 h. **MÚSICA INTERIOR:\*\***

Cicle de microconcerts en espais singulars.

CRISTINA MARTÍ. (Guitarra)

Un passeig musical per l'univers de la guitarra.

Casa Abargues. Carrer Desemparats, 7

dijous 29 de març al dilluns 2 d'abril

10.30 h - 14.00 h i 17.00 h - 22.00 h.

**MERCAT TRADICIONAL VALENCIÀ.**

Glorieta Dolores Piera (Parc)

Decoració, vestimenta, oficis i jocs tradicionals, tallers i atraccions infantils, "Cabuts", música, pintacares, teatre de carrer i molt més...

divendres 30 de març

20.30 h. **DIVENDRES SANT.** Processó del sant

Enterrament.

\* **VISITA GUIADA DE PASQUA.**

Preu de la mona: 2 €. **AFORAMENT LIMITAT.**

Inscripcions fins les 10.00h del mateix dia:

**Tourist Info Benissa:** 96 573 22 25 | turismo@ajbenissa.es

dijous 29 de març al dilluns 9 d'abril

09.00 h - 14.00 h.

**ACTIVITATS INFANTILS: "La Mona de Pasqua".**

Casal d'Associacions. Av. Ausiàs March, 3.

Dirigit a xiquets/-es d'entre 3 a 12 anys. Places limitades.

Preu 1 taller: 8 € (Tots: 39 €)

Guarda matineria (de 8.00 h a 9.00 h) gratuïta, sempre que hi haja un mínim de 10 xiquets/es.

**Tallers:**

- Dijous 29 de març "GIMCANA DE PASQUA"

- Dimarts 3 d'abril "CABASSET DE PASQUA"

- Dimecres 4 d'abril "FEM COQUES"

- Dijous 5 d'abril "FEM MANUALITATS"

- Divendres 6 d'abril "EXCURSIÓ DE PASQUA"

- Dilluns 9 d'abril "FEM FANG"

Inscripcions: TAKATUKA, del 16 al 26 de març, Tel.

699434922 (Chelo), a/e: direccion@takatuka.es.

diumenge 7 d'abril

01.00 h. **DIUMENGE DE RESURRECCIÓ.** Processó de la Trobada.

# Mona de Pasqua

**INGREDIENTS** per a 4 persones:

900 grs. Sucre per a la massa.

200 grs. de llevat.

100 grs. Sucre per a empolverar.

1/4 l. Oli.

3 Kg. Farina de força (de forn)

3/4 l. d'aigua.

Raspadura de dos llimes.

12 Ous.



**PREPARACIÓ**

S'estén la farina en una superfície llisa formant dos muntons amb un buit en el centre de cadascun d'ells. En un dels buits s'introdueix el sucre i en l'altre el llevat.

Es reparteix l'aigua entre ambdós a fi que es puguen desfer bé els ingredients. Es mesclen els dos monticles i es pasten.

S'incorporen els ous, la raspadura de llima i es continua pastant. S'incorpora, a poc a poc, l'oli.

Es continua treballant fins a aconseguir una massa fina i elàstica. Es deixa reposar la mescla fins que pugue, mantenint tapada en un lloc calent. A continuació es diposita sobre una taula sobre la qual s'haurà estés un drap blanc de tela. Se separen porcions de la massa i treballem la massa amb els punys formant mones. Es col·loca cadascuna d'elles en un paper greixatge. Es practica, amb un ganivet, un tall en forma de creu a la part superior. Per a la MONA DE PASQUA AMB OU l'elaboració és la mateixa, però es pasta donant-li una forma més estirada. Es pinten amb ou, s'empolvoren de sucre i es col·loca un ou cru al centre. Es tallen dos tires de massa i s'encreuen sobre l'ou. S'enforna a temperatura suau una mitja hora.