



© José Palanca

La route gastronomique se complète avec des gâteaux sucrés typiques. En pâtisserie, se distinguent le “bollo de Saint Blas”, préparé pour cette fête début février, consistant en un délicieux gâteau aux amandes et au sucre, et les “pastissos de boniato”. Ceux-ci, préparés pendant la période de Noël, sont farcis d’une pâte de patate douce et ont la forme d’un chausson. Tous ces plats et douceurs se retrouvent dans de nombreux établissements de la ville.



Chaque année, la municipalité organise le **BENIDORM GASTRONÓMICO**, une marque déjà bien établie, synonyme de qualité et vitrine idéale de la gastronomie méditerranéenne de Benidorm, permettant de découvrir notre offre culinaire.



BENIDORM

GASTRONOMIQUE



+34 965 851 311 +34 672 110 188

@visitbenidorm @turinfo_centro@benidorm.org



BENIDORM

GASTRONOMIQUE

BENIDORM : UN MODÈLE MONDIAL DE QUALITÉ ÉCOLOGIQUE ET DE DURABILITÉ TOURISTIQUE

Benidorm, standard mondial de qualité écologique touristique et ville durable, est également la première Destination Touristique Intelligente (DTI) au monde. La ville possède une longue tradition gastronomique avec un secteur diversifié, puissant et de qualité. De plus en plus de restaurants tirent parti de la philosophie « 0 déchet », cherchant à minimiser au maximum les déchets, à soutenir la durabilité et en même temps à adopter la consommation de produits locaux, minimisant l'impact environnemental tout en offrant une expérience gastronomique de qualité

Les établissements traditionnels cohabitent avec les plus modernes avant-gardes culinaires. L'art culinaire des anciens pêcheurs se mêle à l'international. Notre cuisine repose sur une sélection de produits de qualité : poissons, fruits de mer et salaisons de la Méditerranée, provenant des criées voisines de Villajoyosa, Denia et Santa Pola ; viandes et charcuteries des montagnes d'Alicante ; légumes et fruits des potagers locaux, et amandes et huile d'olive de la région. Tout cela dans une philosophie durable et accessible, grâce aux produits de proximité et de saison, garantissant ainsi une expérience authentique et respectueuse de l'environnement."

La ville offre également une large gamme de bars, brasseries et établissements de “tapas et pinchos”. Plusieurs rues de la vieille ville sont remplies d'établissements spécialisés dans ce genre culinaire si typique.



JOURNÉES DE LA CUILLÈRE

Les plats de cuillère se réinventent et ne connaissent plus de limites. Les plats traditionnels continuent de triompher, parfois avec une touche moderne. Ces journées se tiennent lorsque l'hiver touche à sa fin, et que le climat invite aux ragoûts. Les fourneaux se remplissent de marmites de poisson ou de viande, de potages de légumes avec des produits de la mer ou de la montagne, "olletas", bouillons avec les traditionnelles "pelotas" (boulettes de viande) valenciennes ou à la madrilène, gaspachos, etc. ; des recettes typiques de la région aux plats d'autres régions d'Espagne, tous cuits lentement.



JOURNÉES DU THON

Pendant ces journées, les plats à base de thon rouge de qualité sont à l'honneur, un produit traditionnellement lié à l'histoire maritime de Benidorm à travers les madragues, une activité de grande importance sociale dans la ville jusqu'aux années 50. Ces plats mettent en valeur des saveurs très méditerranéennes avec le cachet des plats d'antan tout en étant avant-gardistes et innovants, avec le thon comme protagoniste. Le jour de l'inauguration de ces journées, on effectue généralement le découpage d'un grand thon rouge.

CONCOURS DE TAPAS ET PINCHOS

Les établissements rivalisent pour le prix de la Meilleure Tapa/Pincho de l'année, décerné par un jury professionnel, et celui de la Tapa la plus populaire, votée par le public. Durant ces jours, Benidorm se transforme en une route urbaine de tapas, avec une grande variété de versions sophistiquées des tapas classiques, et des tapas aux concepts avant-gardistes. La créativité gastronomique des tapas est illimitée.



LES SAVEURS DE NOTRE VILLAGE

Pendant quatre jours, différents établissements de Benidorm proposent des offres gastronomiques inspirées de notre histoire et de notre tradition, en intégrant à leurs menus des plats, des tapas ou des desserts typiques de la commune. Il s'agit d'un parcours à travers l'héritage centenaire de notre cuisine, qui permet d'apporter aux palais d'aujourd'hui les saveurs d'autrefois, en réinterprétant des recettes traditionnelles, en les adaptant à de nouvelles techniques et textures.



RECETTE BOLLO DE SAINT BLAS (COURTOISIE DE "LA RETORA")

INGRÉDIENTS

500 grammes de farine de maïs

500 grammes d'amandes moulues avec la peau

500 grammes de sucre

6 œufs

1 ½ verre d'huile d'olive douce

1 zeste de citron

Cannelle et sucre pour saupoudrer



PRÉPARATION

Battre les œufs et ajouter le sucre, l'huile, la farine de maïs, le zeste de citron et les amandes moulues. Préparer la pâte en la travaillant beaucoup avec les mains jusqu'à bien mélanger tous les ingrédients.

Faire des galettes de 1 cm d'épaisseur et de la taille désirée (habituellement de la taille d'une petite assiette), les poser sur du papier sulfurisé et les saupoudrer de sucre et de cannelle.

Les mettre au four, préchauffé à 150°/180°, jusqu'à ce qu'elles blanchissent. Donner un coup de grill si désiré plus dorées. Laisser refroidir.

RECETTE RIZ BOQUERONS ET ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

(pour 2 personnes)

200g de riz

8 boquerons

200g d'épinards (de préférence sans tiges)

2 tomates mûres, râpées

2 gousses d'ail

500 ml de bouillon de poisson

Huile, Sel, Safran

1 poivron doux séché

PRÉPARATION

Nettoyer les boquerons et réserver. Chauffer le bouillon de poisson et diluer le safran.

ÉLABORATION

Faire revenir les gousses d'ail écrasées avec un peu d'huile dans la poêle à paella. Retirer. Faire revenir brièvement le poivron doux et le retirer, ainsi que la tomate râpée. Écraser le tout dans un mortier avec du persil et un peu de sel.

Ajouter les épinards à la poêle et faire revenir. Filtrer la mixture et l'ajouter. Mettre le riz et le faire revenir aussi quelques minutes.

Verser le bouillon de poisson. Porter à ébullition à feu moyen-doux pendant environ 10 minutes, ajouter les boquerons et laisser le riz cuire encore 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit prêt.

Laisser reposer le riz avant de servir.



(photo courtoisie de mayteenlacocina.com)

CONCOURS DE COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOHOL

La mixologie gagne en importance dans les bars et restaurants de Benidorm, se fusionnant avec le développement créatif et innovant de la gastronomie. Cette spécialité, en plein essor auprès du public, vit un âge d'or, développant dans ce concours, à travers ses bartenders, la création de cocktails novateurs et originaux. Un jury professionnel vote le Meilleur Cocktail de l'année et le Meilleur Cocktail sans alcool, tandis que le public votera également pour le Cocktail le plus populaire.



JOURNÉES DES RIZ DE LA TERRE

Nos riz vont bien au-delà de la traditionnelle paella, étant secs, crémeux ou bouillonnants ; de la mer, de la montagne ou de légumes. En automne, pendant les Journées des Riz de la Terre, les établissements participants proposent chaque jour une recette différente. Étant dans une localité au passé marin, il est indispensable de goûter les riz de poisson. Parmi eux, le plus traditionnel et typique de Benidorm est celui aux boquerons et aux épinards, un riz bouillonnant auquel on ajoute parfois de la citrouille, ou celui aux haricots et navets (fesols i naps).

